

## New England IPA (HAZY IPA)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **59**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4.1 kg (100%)	80 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	Galaxy	60 g	20 min	13.3 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	60 g	20 min	10 %
Na zimno	Galaxy	60 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	60 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis s-33	Ale	Suche	22 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	słód owsiany	680 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	słód pale ale	454 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	ziarna owsa niesłodowane	227 g	Gotowanie	30 min