

## New England IPA HomeBrewing

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Viking Malt	1 kg (15.6%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Pilzński Viking malt	1 kg (15.6%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equanot	5 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	45 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Equanot	75 g	8 dni	13.5 %
Po rozpoczęciu burzliwej				

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile