

## New England IPA - London Fog

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (44.4%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (44.4%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	0.5 kg (3.7%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Sabro	15 g	30 min	15.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Sabro	15 g	20 min	15.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Sabro	15 g	15 min	15.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Sabro	15 g	10 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	0 min	15.1 %

Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15.1 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	200 ml	Browar Podgórz