

New England IPA v3

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **95**
- SRM **3.9**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (25%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (25%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	---	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	---	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	---	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	1 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	1 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale