

# New England Mint IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (65.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (21.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	10 g	10 min	7.4 %
Whirlpool	Eureka!	15 g	5 min	18 %
Whirlpool	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	15 g	5 min	7.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	20 g	Fermentacja cicha	3 dni