

# New England Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Palisade	50 g	15 min	6.1 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Palisade	50 g	3 dni	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale