

New england2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (43.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (43.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.55 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	20 min	15 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Huell Melon	50 g	20 min	7.5 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	25 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	15 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	1 min