

New Milk England IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (90.9%) | 79 % | 6 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.3 kg (9.1%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 60 min | 7.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 1 min | 7.2 % |
| Gotowanie | Lemon drop | 100 g | 1 min | 4.6 % |
| Na zimno | Huell Melon | 50 g | 4 dni | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M07 British Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |