

NEW POLAND IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **25**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.5%)	81 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	80 g	40 min	7.1 %
Na zimno	AMORA PRETA	50 g	6 dni	9 %
Na zimno	VERMELHO	50 g	6 dni	9 %
Na zimno	Oktawia	100 g	3 dni	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's