

New Wave Burton Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **15.4**
- Styl **Brown 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (93%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.25 kg (4.7%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | special x | 0.13 kg (2.3%) | 70 % | 350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 31.25 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Amarillo | 31.25 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 31.25 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|---------|--------------|
| new england | Ale | Suche | 13.75 g | lallemand |