

# New Wave Burton Ale

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **15.3**
- Styl **Brown IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (93%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Special B Castle     | 0.2 kg (4.7%) | 70 %       | 350 |
| Ziarno | special x            | 0.1 kg (2.3%) | 70 %       | 350 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook               | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Amarillo              | 25 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 5 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| new england | Ale | Suche | 11 g  | lallemand    |