

## New World Ale

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **17.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Carared	0.25 kg (5.3%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	5 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's