

## New ZEngland

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **51**
- SRM **5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (5.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	35 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	40 min	10.5 %
Gotowanie	Motueka	30 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	5 min	3.1 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	5 dni	3.1 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	2 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile