

NewEngland

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **14.4**
- Styl **American 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 brzożki **15.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (58.6%) | 81 % | 26 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.2 kg (41.4%) | 80 % | 60 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 60 min | 6 % |
| Whirlpool | Citra | 40 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 40 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11 g | Danstar |