

## Northeast IPA I (just a little bit of bitterness)

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 5.4 kg (73%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 1 kg (13.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (13.5%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe        | 20 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 40 g  | 20 min | 11 %       |
| Whirlpool | Mosaic        | 40 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 100 g | 2 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Mosaic        | 100 g | 2 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|--------|--------------|
| HAZY DAZE | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |