

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	---