

## Northeast IPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **64**
- SRM **4.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6.5 kg (94.2%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (5.8%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	65 g	---	10.5 %