

## Nowa Anglia/Vermont v1.0

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (8.6%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (17.1%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.6 kg (17.1%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile