

# Wilk Morski - New England IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (36.4%)	80 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (9.1%)	72 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (9.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	25 min	12.1 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	12.1 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	15 dni	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	5 dni	4.6 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	5.5 %
Na zimno	Denali	50 g	5 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	65 g	15 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---