

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 | --- |