

# Zytnie new england

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2200 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2346 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1750 L**
- Całkowita objętość zacieru **2250 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	325 kg (65%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	25 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Wheat oats	25 kg (5%)	80 %	3
Ziarno	Rye Malt	125 kg (25%)	63 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	1500 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	El Dorado	5000 g	10 min	15 %
Na zimno	Falconer's Flight	5000 g	4 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sok z grapefruita	200000 g	Fermentacja burzliwa	---