

#155 NE Double IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.7 kg (20.1%)	73 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.6 kg (7.1%)	70 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (4.7%)	76.1 %	0
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (1.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PL	35 g	55 min	9.6 %
Whirlpool	Chinook	75 g	1 min	11 %
Whirlpool	Citra	55 g	1 min	13 %
Whirlpool	Trident	35 g	1 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	13 %
Whirlpool	Azacca	35 g	1 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM Hazy IPA	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	2.64 g	Fermentacja cicha	7 dni