

DDH NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.7 kg (14.3%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.7 kg (14.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	10 min	8.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	1 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------