

DDH New England IPA v3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (58%)	79 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.6 kg (17.4%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (7.2%)	70 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (14.5%)	61 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (2.9%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	25 g	15 min	13 %
Wiodący aromat: grejpfrut, koper włoski, czarny bez, liczi, czerwone jagody, bazylia, korzenny, żywiczny.				
Whirlpool	Oktawia	25 g	15 min	7.1 %
Wiodący aromat: limonka, zielone jabłko.				
Whirlpool	Cascade PL	25 g	15 min	5.2 %
Wiodący aromat: owoce cytrusowe, truskawki, czarne jagody, liczi, kwiatowy, grejpfrut, korzenny.				
Na zimno	Sybilla	25 g	7 dni	3.5 %
Wiodący aromat: korzenny, ziołowy, kwiatowy, cytryna, żywica sosnowa.				

Na zimno	Puławski	25 g	5 dni	4.3 %
Wiodący aromat: ziemisty, trawiasty, owocowo-kwiatowy, ziołowy.				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile
Świeżej 50 ml 1 tygodniowej 70 ml 2 tygodniowej 90 ml				