

DDH New England IPA v4

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- 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 brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (7%)	70 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (14.1%)	61 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (28.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (8.5%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (14.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	25 g	3 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	TNT hop blend	25 g	3 min	12.9 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	20 min	3.5 %
Whirlpool	Puławski	25 g	20 min	4.3 %

Na zimno	Palisade	25 g	5 dni	7.5 %
Na zimno	Callista	25 g	3 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile
wyliczenie z http://www.mrmalty.com/calc/calc.html				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas askorbinowy	1.5 g	Butelkowanie	---