

Double New England IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **5**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (72.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Maltodektryna	0.7 kg (9.2%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Pożywka	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Stosunek chlorków do siarczanów 2.5:1
Dodać Simcoe i Mosaic w gdy ruszy fermentacja
15 kwi 2021, 18:04