

No Country For Old Man NE DIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **56**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	50 g	40 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	2 dni	6 %
Whirlpool	Equinox	50 g	40 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	40 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	Wyeast Labs