

## TB: DDH NZ IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (87.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy 50 - Viking Malt | 0.2 kg (3.5%) | 79 %       | 50  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.2 kg (3.5%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett       | 0.2 kg (3.5%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Melanoiden Malt            | 0.1 kg (1.8%) | 80 %       | 39  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 10 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | Wai-iti       | 50 g  | 10 min | 4.1 %      |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g  | 10 min | 11 %       |
| Na zimno  | Motueka       | 40 g  | 3 dni  | 7 %        |
| Na zimno  | Wai-iti       | 100 g | 3 dni  | 4.1 %      |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 50 g  | 3 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemmand - LalBrew<br>Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 300 ml | Lallemmand   |