

#135 NE Double IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **54**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.9 kg (16.4%)	73 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (5.5%)	70 %	2
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (3.6%)	100 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (1.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	40 g	55 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Whirlpool	Centennial	40 g	1 min	9.7 %
Na zimno	135) Mosaic Cryo	28.3 g	7 dni	25.3 %
Na zimno	135) Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	135) Nelson Sauvín	20 g	7 dni	10.6 %
Na zimno	136) Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	136) Sabro	30 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	3.5 g	Fermentacja cicha	12 dni