

#150 NE Double IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **47**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.4 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 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 **27 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 **-0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.9%)	73 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.3%)	70 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.2%)	76.1 %	0
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (1.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	40 g	55 min	9.6 %
Whirlpool	Sultana	50 g	1 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	62.3 g	1 min	12.8 %
Whirlpool	Trident	50 g	1 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	24.5 g	1 min	13 %
Na zimno	Sultana	50 g	7 dni	13.7 %
Na zimno	Trident	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Azacca	50 g	7 dni	13 %

Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	13 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	500 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	7 dni