

#155 NE Double IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 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 **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (59.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.7 kg (20.1%) | 73 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.65 kg (7.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.6 kg (7.1%) | 70 % | 2 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.4 kg (4.7%) | 76.1 % | 0 |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar | 0.1 kg (1.2%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga PL | 35 g | 55 min | 9.6 % |
| Whirlpool | Chinook | 75 g | 1 min | 11 % |
| Whirlpool | Citra | 55 g | 1 min | 13 % |
| Whirlpool | Trident | 35 g | 1 min | 11 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 1 min | 13 % |
| Whirlpool | Azacca | 35 g | 1 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM Hazy IPA | Ale | Płynne | 500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|------------|--------|-------------------|-------|
| Inne | Witamina C | 2.64 g | Fermentacja cicha | 7 dni |