

#164 NE Double IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **33**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 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 **42 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **42 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 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	Trident	81 g	1 min	11 %
Whirlpool	Citra	55 g	1 min	13 %
Whirlpool	Sabro	60 g	1 min	14.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvign	60 g	1 min	14 %
Whirlpool	Idaho 7	36 g	1 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 - Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	1200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	2.5 g	Fermentacja cicha	7 dni