

#36(?) DDH EC/NE Hybrid IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **36**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Colorado Base	2 kg (58%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (11.6%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Torried	0.25 kg (7.2%)	79 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (7.2%)	72 %	4
Ziarno	Colorado Crystal 25ebc	0.25 kg (7.2%)	79 %	26
Ziarno	Caramel Aromatic	0.15 kg (4.3%)	75 %	51
Ziarno	Caramel Sweet	0.15 kg (4.3%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Passion	15 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Southern Passion	15 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Passion	20 g	5 min	11.7 %
Na zimno	XJA/436	50 g	2 dni	16 %
Na zimno	HBC 472	50 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's