

DDH Double NEIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **61**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (45.5%)	85 %	7
Ziarno	Wheat, Flaked	0.7 kg (10.6%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.2%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Viking Dextrine Malt	1.5 kg (22.7%)	80 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Belma	8 g	90 min	11.5 %
Brzezka przednia	Mosaic	8 g	90 min	10 %
Whirlpool	Belma	10 g	30 min	11.5 %
w 80°C				
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	10 %
w 80°C				
Whirlpool	Sabro	10 g	30 min	15 %
w 80°C				

Whirlpool	Belma	15 g	20 min	11.5 %
w 78°C				
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	10 %
w 78°C				
Whirlpool	Sabro	15 g	20 min	15 %
w 78°C				
Whirlpool	Belma	20 g	15 min	11.5 %
w 75°C				
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
w 75°C				
Whirlpool	Sabro	20 g	15 min	15 %
w 75°C				
Na zimno	Belma	27 g	11 dni	11.5 %
Chmielenie na burzliwą				
Na zimno	Mosaic	27 g	11 dni	10 %
Chmielenie na burzliwą				
Na zimno	Sabro	35 g	11 dni	15 %
Chmielenie na burzliwą				
Na zimno	Belma	20 g	3 dni	11.5 %
Chmielenie na cichą				
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Chmielenie na cichą				
Na zimno	Sabro	20 g	3 dni	15 %
Chmielenie na cichą				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew New England Ale	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska gryczana	600 g	Zacieranie	60 min