

DDH Hazy New England IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **7**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (59.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.5 kg (25.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	11 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	126 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	157 g	14 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	168 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	94 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	280 ml	WhiteLabs

Notatki

- Fermentacja burzliwa w temperaturze około 18-20°C.
W pierwszym dniu fermentacji burzliwej 75g chmielu Equinox.
Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą.
Do młodego piwa dodaj 80g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo.
Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.
Nagazowanie 2.5vol.
13 lis 2020, 22:26