

DDH Juicy IPA NZ-AUS

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **59**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (77.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (5.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.25 kg (5.6%) | 78.3 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 50 g | 20 min | 17.2 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 20 g | 7 dni | 10 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 20 g | 7 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Galaxy | 10 g | 7 dni | 17 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 30 g | 4 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Galaxy | 40 g | 4 dni | 17 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |