

## 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