

DDH NE IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **14**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (78.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (9.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Karmelowy Pszeniczny	0.12 kg (2.8%)	79 %	125
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.4 kg (9.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Casacde	25 g	1 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	1 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	5 g	1 min	3.6 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	5.8 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12.5 %

Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Ahtanum	25 g	3 dni	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644-Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs