

# DDH NEIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (16.7%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	25 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	25 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	25 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Whirlpool	Cascade	10 g	20 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Na zimno	Galaxy	35 g	4 dni	15 %
Na zimno	Cascade	35 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	35 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand verdant	Ale	Suche	10 g	LALLEMAND