

DDH New England DIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.2 kg (17.6%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	12 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	15 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	Mosaic	28 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Galaxy	68 g	4 dni	13.9 %
Na zimno	Amarillo	60 g	4 dni	9.7 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile