

DDH New England IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **8**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (60.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (30.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (9.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra Simcoe Galaxy | 45 g | 0 min | 13 % |
| Whirlpool | Citra Simcoe Galaxy | 45 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Simcoe Citra | 20 g | 4 dni | 13 % |
| Na zimno | Citra Galaxy | 20 g | 2 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Haze Daze II | Ale | Płynne | 100 ml | --- |