

DDH New England IPA v2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (58%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.5 kg (14.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (7.2%)	70 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (14.5%)	61 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (2.9%)	75 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (2.9%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	El Dorado	25 g	15 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Whirlpool	Huell Melon	25 g	20 min	7.5 %
Na zimno	TNT hop blend	25 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Callista	25 g	4 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Z racji, że jest to warka dzielona potrzebne będzie 215 mld komórek na 20l warkę i 2l starter. Jeśli miałyby być to warka 10l to 112 mld komórek i 1l starter