

DDH New England IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (37.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	5 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	0 min	18 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Eureka!	20 g	0 min	18 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Eureka!	20 g	4 dni	18 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Eureka!	30 g	2 dni	18 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Haze Daze blend 2	Ale	Płynne	200 ml	---