

DDH NZ

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **29**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (48.3%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy	0.05 kg (0.7%)	75 %	300
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (16.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	35 g	55 min	5.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	25 g	5 min	9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	10 dni	12.3 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	10 dni	2.7 %
Whirlpool	Riwaka	50 g	10 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis