

NEIPA DDH ala Szosa

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5 kg (54.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (13%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	2 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentis