

NEW ENGLAND DDH DIPA 3.0

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **62 L**
- Całkowita objętość zacieru **77.5 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **62 L** wody do zacierania do **66.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	11 kg (71%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (12.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (6.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	45 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	150 g	5 dni	12 %

Notatki

- Pierwsze chmienie dzień po zaczęciu fermentacji, wyciągnąć chmiele po 4/5 dniach, przelać na cicha włożyć drugą partię chmielu na kolejne 4/5 dni wyciągnąć reszta standard, z tym hopzoilem to można wsumie tak samo spróbować.
11 gru 2020, 21:54