

New England DDH IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Mieszanka	0.5 kg (12.8%)	80 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	El dorado	15 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	El dorado/Nelson S/Citra	45 g	0 min	13 %
Na zimno	El dorado/Nelson S/Citra	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	El dorado/Nelson S/Citra	30 g	1 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Fog	Ale	Płynne	100 ml	---