

NEW ENGLAND Double Hop DIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **35.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (40.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.67 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.66 kg (13.5%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (24.3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	80 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	2 min	14 %
Whirlpool	Citra	50 g	2 min	12 %
Gotowanie	Azacca	20 g	80 min	14 %
Whirlpool	Azacca	50 g	2 min	14 %
Na zimno	Citra	213 g	7 dni	12 %

Na zimno	Azacca	213 g	7 dni	14 %
----------	--------	-------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	2.09 ml	Fermentis