

## TB: DDH NZ IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	0.2 kg (3.5%)	79 %	50
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.5%)	61 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Wai-iti	50 g	10 min	4.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	10 min	11 %
Na zimno	Motueka	40 g	3 dni	7 %
Na zimno	Wai-iti	100 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand