

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 |