

XXIII NEW ENGLAND DDH DIPA 2.0

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **41**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **51.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 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 **12.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (20%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	1 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	50 g	1 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis