

#030 DDH DIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **21**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **31 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.1 kg (14.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (19.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	18 g	15 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	15 min	15 %
Na zimno	Sultana	100 g	21 dni	13.8 %
Na zimno	Vic Secret	75 g	2 dni	16.3 %
Na zimno	Eureka!	50 g	2 dni	18 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand