

DDH HAZY DIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **65**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	--- %	6
Ziarno	Pszeniczny Jasny Bestmalz	1.5 kg (27.3%)	--- %	5
Ziarno	Owsiany Viking Malt	1 kg (18.2%)	--- %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	10 g	15 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	10 g	15 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	10 g	15 min	7.3 %
Whirlpool	Książęcy	15 g	20 min	10.1 %
Whirlpool	Vermelho	15 g	20 min	9.1 %
Whirlpool	Amora Preta	15 g	20 min	7.3 %
Na zimno	Książęcy	100 g	3 dni	10.1 %

Na zimno	Vermelho	100 g	3 dni	9.1 %
Na zimno	Amora Preta	100 g	3 dni	7.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Gotowanie	60 min