

DDH Imperial AIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **81**
- SRM **5.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4.2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (14.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.2 kg (14.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (3.6%)	75 %	65
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (7.2%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Citra	70 g	25 min	12 %
Whirlpool	Zythos	70 g	25 min	11 %

Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Zythos	90 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis