

DDH IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **34.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	11 kg (69.6%)	81 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (12.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (12.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (5.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Equinox	200 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand