

## DDH IPA PK

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner Malz Best  | 3 kg (65.2%)   | 81 %       | 3   |
| Ziarno | Weizenmalz Best    | 1 kg (21.7%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.5 kg (10.9%) | 72 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell Best      | 0.1 kg (2.2%)  | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe     | 15 g  | 15 min | 12.4 %     |
| Whirlpool                 | Simcoe     | 20 g  | 20 min | 12.4 %     |
| Whirlpool                 | Lemon drop | 20 g  | 20 min | 4.9 %      |
| Whirlpool                 | Amarillo   | 20 g  | 20 min | 6.1 %      |
| Na zimno                  | Lemon drop | 10 g  | 2 dni  | 4.9 %      |
| Na zimno                  | Amarillo   | 10 g  | 2 dni  | 6.1 %      |
| Na zimno                  | Simcoe     | 10 g  | 2 dni  | 12.4 %     |
| Na zimno                  | Lemon drop | 10 g  | 2 dni  | 4.9 %      |
| Na zimno                  | Amarillo   | 10 g  | 2 dni  | 6.1 %      |

|          |        |      |       |        |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Simcoe | 10 g | 2 dni | 12.4 % |
|----------|--------|------|-------|--------|

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| 1056  | Ale | Gęstwa | 100 ml | Wyeast Labs  |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy   | 2 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Mech Irlandzki  | 2.5 g | Gotowanie  | 15 min |

### Notatki

- milchsäure 1ml nachguss  
23 lut 2020, 23:28