

DDH TIPa

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **114**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (48.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (4.8%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (14.4%)	80 %	4
Cukier	Glukoza	2 kg (19.2%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (2.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	mosaic	10 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	mosaic	15 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	11.5 %
Gotowanie	Equinox	25 g	1 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	1 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile