

DDH West Coast DIPA first

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **88**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (75.8%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (7.6%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (7.6%)	83 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	59 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Azacca	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	11.4 %
Whirlpool	Chinook	20 g	20 min	11.9 %
Na zimno	Chinook	15 g	8 dni	11.9 %
Na zimno	Chinook	15 g	5 dni	11.9 %
Na zimno	El Dorado	15 g	8 dni	12.4 %
Na zimno	El Dorado	15 g	5 dni	12.4 %

Na zimno	Cascade	25 g	8 dni	7.4 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Nottingham	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- BLG before secondary fermentation with glucose - 4.5.
Calculated ABV ~9%
5 kwi 2025, 14:21