

## Matroszka (DDH DIPA)

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **53**
- SRM **9.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 3 kg (51.3%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona   | 0.5 kg (8.5%)  | 70 %       | 40  |
| Ziarno | Carahell                    | 0.3 kg (5.1%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Cookie Strzegom             | 0.2 kg (3.4%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Oats, Malted                | 0.5 kg (8.5%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Bestmaltz - Acidulated Malt | 0.15 kg (2.6%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.5 kg (8.5%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 0.4 kg (6.8%)  | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked                | 0.3 kg (5.1%)  | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules | 30 g  | 30 min | 17 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 50 g  | 4 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Galaxy   | 50 g  | 2 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Equinox  | 30 g  | 4 dni  | 13.1 %     |

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|--------|--------------|
| Hazy Daze | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |