

XI warka DDH DIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **38**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (52.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (27.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.37 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.2%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	80 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	80 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	2 min	15 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	2 min	13.2 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Na zimno	Galaxy	30 g	1 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	30 g	1 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	0.5 ml	Fermentis