

#44 DDH DIPA truskawkowa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (35%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1.9 kg (23.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy 400 EBC	0.3 kg (3.8%)	71 %	200
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	8.2 %

Whirlpool	Huell Melon	20 g	15 min	6.7 %
Whirlpool	Ekuanot	20 g	15 min	14 %
Whirlpool	Chinook	23.7 g	15 min	5.3 %
Na zimno	Huell Melon	20 g	7 dni	6.7 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	7 dni	14 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	5 dni	14 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Waimea	30 g	5 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	sok z truskawki - pasteryzowany	2000 g	Gotowanie	0 min