

#5 DDH IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **56**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.3 kg (78.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.68 kg (12.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	70 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis