

## #55 Brut DDH IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **58**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	6 kg (98.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (1.6%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	30 min	6 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	100 g	5 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Notatki

- Glukoamylaza 1ml / kg . Start fermentacji.  
17 kwi 2020, 12:32