

# ACMDDH

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.99 kg (78.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.66 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.33 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.11 kg (2.2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	21.84 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	21.84 g	1 min	10.4 %
Whirlpool	Amarillo	21.84 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	21.84 g	30 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	21.84 g	30 min	10.4 %
Na zimno	Amarillo	21.84 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	32.75 g	7 dni	10.4 %
Na zimno	Amarillo	21.84 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	32.75 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Citra	10.91 g	3 dni	12.3 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	12.56 g	Fermentis