

BEST DDH DIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **51**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (65.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.3%)	77 %	130
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.6%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	30 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	Lemon drop	25 g	10 min	4.6 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	10 min	15 %
Whirlpool	Belma	20 g	10 min	9.4 %

Na zimno	Belma	50 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	5 dni	4.6 %
Na zimno	Galaxy	40 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	100 ml	Yeast Bay