

DDH

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **54**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (67.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	7 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	50 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Azacca	50 g	20 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WIP066 Gęstwa	Ale	Gęstwa	350 ml	White Labs