

DDH AIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **83**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.1%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	90 min	12.8 %
Gotowanie	Sabro	25 g	90 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	10 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	CascadePL	25 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Sabro	50 g	7 dni	13.9 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	1 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---