

# DDH DIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	5 min	15 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Hopzoil JUICY FRUITBOMB	1 g	---	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	11 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Chlorki>siarczany, Na na około 100  
31 paź 2019, 09:52