

## DDH DIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	45 g	5 min	15 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra Cryo	30 g	5 min	25 %
Na zimno	Mosaic Cryo	60 g	1 dni	20 %
Na zimno	Galaxy	45 g	2 dni	15 %

### 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	---