

## DDH DIPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- 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 **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (89.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	citra	20 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Hopzoil JUICY FRUITBOMB	1.25 g	0 dni	1 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	13.6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.1 %

### 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	---