

DDH DNEIPA

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **44**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **57 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (57.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	4 kg (21.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (10.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	80 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	80 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile