

DDH Fox DIPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **67**
- SRM **6.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57 L**
- Całkowita objętość zacieru **76 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **57 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	16 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (10.5%)	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	1 kg (5.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	100 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	100 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	---	9.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	---	15 %