

# DDH Hazy Grizzly

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **39**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (46.9%)	82 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.8 kg (12.5%)	72 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.8 kg (12.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	10 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	mirt cytrynowy	10 g	Gotowanie	5 min