

# DDH HOPZOIL

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **93**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Idaho 7	50 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Sabro	50 g	0 min	15.8 %
Whirlpool	Zula	50 g	0 min	7 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	15.8 %
Na zimno	Zula	50 g	4 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Hopzoil	5 g	Butelkowanie	---