

DDH IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **45**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	40 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	10 %
Na zimno	Izabella	70 g	5 dni	5.1 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	70 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.75 g	Fermentis