

DDH IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **54**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadź używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (47.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (35.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Golden Ale | 1 kg (11.9%) | 80 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zythos | 50 g | 50 min | 15.5 % |
| Na zimno | Comet | 100 g | 7 dni | 11 % |