

DDH IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **32 C**, Czas **16 min**
- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **34C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **16 min** w **32C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilżeński Steinbach	2.5 kg (34.1%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	2 kg (27.3%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny- Viking Malt	1.48 kg (20.2%)	85 %	4
Ziarno	Owsiany- Viking Malt	1 kg (13.6%)	85 %	5
Ziarno	Diastatyczny - Viking Malt	0.15 kg (2%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Equinox	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Huell Melon	5 g	60 min	7.5 %

Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	11.3 %
Whirlpool	Mosaic	38 g	10 min	11.3 %
Whirlpool	Huell Melon	46 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	40 g	7 dni	10.4 %
Na zimno	CASHMERE	40 g	7 dni	8.8 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	20 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	CASHMERE	20 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 - Saccharomyces "bruxellensis" Trois	Ale	Płynne	40 ml	White Labs