

## DDH IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **41**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	19 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	13 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	13 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	19.5 g	0 min	12 %
Na zimno	Izabella	32.5 g	5 dni	5.1 %
Na zimno	Citra	32.5 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	32.5 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7.15 g	Fermentis