

## DDH IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **29.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	40 g	60 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	5 min	14.9 %
Whirlpool	Equinox	40 g	0 min	14.9 %
Whirlpool	Citra	60 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis