

DDH IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **34.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 11 kg (69.6%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 2 kg (12.7%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (12.7%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.8 kg (5.1%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Equinox | 200 g | 15 min | 13.1 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 100 g | 3 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 22 g | Lallemand |