

DDH IPA PK 3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (66.7%)	81 %	3
Ziarno	Pale Ale Best	0.8 kg (17.8%)	80 %	6
Ziarno	Weizenmalz Best	0.2 kg (4.4%)	82 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (4.4%)	72 %	4
Ziarno	Carahell Best	0.3 kg (6.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	10 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	13.6 %
Whirlpool	El Dorado	10 g	30 min	11.6 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	12.6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	8.7 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	El Dorado	30 g	2 dni	11.6 %

Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	12.4 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	5.8 %
Na zimno	Monroe	15 g	2 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1056	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 15 litrow wody destylowanej
4 dni na zimno
13 lip 2021, 18:42