

## DDH IPA PK

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (65.2%)	81 %	3
Ziarno	Weizenmalz Best	1 kg (21.7%)	82 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (10.9%)	72 %	4
Ziarno	Carahell Best	0.1 kg (2.2%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	12.4 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	12.4 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	20 min	4.9 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	6.1 %
Na zimno	Lemon drop	10 g	2 dni	4.9 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	6.1 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	12.4 %
Na zimno	Lemon drop	10 g	2 dni	4.9 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	6.1 %

Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	12.4 %
----------	--------	------	-------	--------

### 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	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Mech Irlandzki	2.5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- milchsäure 1ml nachguss  
23 lut 2020, 23:28