

## DDH PAPA

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayermann	3.7 kg (82.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (8.9%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	11.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	11.6 %
Na zimno	Marynka	30 g	7 dni	6.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	5 min	6.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale