

## 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       |