

DDH Polish DIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **63**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (96.4%)	80 %	5
Cukier	cukier	0.3 kg (3.6%)	98 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Zula	25 g	20 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	50 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Tomyski	25 g	0 min	2.8 %
Whirlpool	Książęcy	25 g	0 min	7 %
Na zimno	Zula	25 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Tomyski	25 g	5 dni	2.8 %
Na zimno	Książęcy	25 g	5 dni	7 %
Na zimno	Zula	25 g	3 dni	8.3 %

Na zimno	Tomyski	25 g	3 dni	2.8 %
Na zimno	Książęcy	25 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	whirlfloc T	3 g	Gotowanie	10 min