

# DDH VERMONT DIPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	70 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Notatki

- Dokładny opis ze strony homebrewing:  
<http://blog.homebrewing.pl/new-england-ipavermont-ipa/>  
*31 sty 2019, 14:19*
- Nagazowanie 2.5, refermentacja glukozą  
*15 lut 2019, 08:23*