

# DDHDIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **82**
- SRM **9.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (13.5%)	70 %	70
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (6.8%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (12.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	50 g	60 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest z cytryny	20 g	Gotowanie	15 min