

# DDHIIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **71**
- SRM **4.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (64.1%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (25.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (10.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	15 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	15 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis