

# DDHIPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **31**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	7.5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (22.2%)	83 %	14
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	5 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	35 g	Gotowanie	15 min