

Hazy DDHIPA seson

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **26.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (35.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (35.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %