

HCB006 DDH DIPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **33**
- SRM **6.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	galaxy	20 g	15 min	14.5 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	25 g	4 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	15 %

Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile