

IPA - #6 DDIPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **74**
- SRM **4.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (27.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (15.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (47.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.05 kg (0.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %

Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	18 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa curasso	10 g	Gotowanie	10 min