

## Matroszka (DDH DIPA)

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **53**
- SRM **9.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (51.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (8.5%)	70 %	40
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Cookie Strzegom	0.2 kg (3.4%)	79 %	45
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Bestmaltz - Acidulated Malt	0.15 kg (2.6%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.8%)	70 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (5.1%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	30 g	30 min	17 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	150 ml	---