

n°1 DDH Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.8 kg (13.2%)	75 %	2
Cukier	glukoza	1 kg (16.5%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	40 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %
Na zimno	Marynka	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Zula	100 g	5 dni	7 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	5 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---