

# TDH Hazy Double IPA 2023

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **32**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (30.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (20.4%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (10.2%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Viking Dextrine Malt	1 kg (10.2%)	79 %	11
Cukier	Maltodextrine	0.8 kg (8.2%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Michigan Copper	30 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Michigan Copper	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Ekuanot	20 g	10 min	14 %
Na zimno	Michigan Copper	25 g	11 dni	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	11 dni	10.5 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	11 dni	14 %

Na zimno	Michigan Copper	25 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	7 dni	14 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand