

# Turnicka DDH IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **72**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 77C**
- Wyszładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Zero Viking Malt	6 kg (78.9%)	79 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.2%)	83 %	5
Ziarno	Słód Cookie (bursztynowy) Viking Malt	0.6 kg (7.9%)	72 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Glacier	20 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	Glacier	30 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	40 g	0 min	13 %
Na zimno	Glacier	70 g	5 dni	5.5 %
Na zimno	Chinook	85 g	5 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Smolna szczapa sosnowa	10 g	Gotowanie	5 min