

WHEAT DDH DIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **56**
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.7%)	80 %	16
Ziarno	red ale	0.5 kg (6.7%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	35 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	35 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	WAI-ITI	20 g	10 min	4.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Mosaic	15 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	2 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	500 ml	Yeast Bay