

WŁADKOWA DD IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **64**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	5 kg (52.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (31.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (2.6%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (8.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Olejek hop sensation magnifico	10 g	1 dni	20 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka curasao	20 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Skórka łódzkiej pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	3 dni