

D ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.3 kg (51.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	2.8 kg (43.8%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	15 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	15 g	5 min	11 %
Whirlpool	Motueka	80 g	0 min	7 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	70 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	fermentis