

DEAR F* DIARRHEA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **69**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	3 kg (44.8%)	75 %	6
Ziarno	Red X	1.5 kg (22.4%)	79 %	30
Ziarno	Colorado Crystal	1 kg (14.9%)	79 %	25
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (3%)	75 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Lemon drop	25 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	75 g	7 dni	4.6 %
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Płynne	200 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----