

Dele Alli

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.93 kg (81.1%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.23 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.23 kg (9.5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Denali	11 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	11 g	5 min	10 %
Whirlpool	Denali	16 g	0 min	14 %
Whirlpool	Sorachi Ace	16 g	0 min	10 %
Na zimno	Denali	43 g	3 dni	14 %
Na zimno	Sorachi Ace	43 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs