

Singel Hop West Coast DIPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **53**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (24.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (2.4%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------