

Sour DIPA v2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **57**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (19.4%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.75 kg (9.7%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.2%)	80 %	45
Ziarno	Imperial	0.25 kg (3.2%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	50 g	20 min	14.8 %
Gotowanie	Idaho Gem	50 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Idaho Gem	50 g	20 min	13.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	3 dni	18.2 %
Na zimno	Amarillo	75 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

WLP677 - Lactobacillus Bacteria	Ale	Płynne	30 ml	White Labs
---------------------------------------	-----	--------	-------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl2	5 g	Zacieranie	60 min