

Van Dhal

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **38**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.4%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.8%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Challenger	25 g	10 min	7 %
Gotowanie	Summit	25 g	10 min	14.3 %
Whirlpool	athanum	25 g	0 min	4 %
Whirlpool	pacyifica	25 g	0 min	4.8 %
Na zimno	Ahtanum	55 g	3 dni	5 %
Na zimno	Equinox	23 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	47 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	3 dni	11.8 %

Na zimno	Glacier	50 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

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