

Dabulstrofberymylkszeykipa

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	10 g	45 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	1 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z truskawek	1500 g	Fermentacja cicha	12 dni