

Dance Of October Souls

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **64**
- SRM **5.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (25%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	cascade	20 g	5 min	15 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	60 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	60 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale