

ddh dipa

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **43**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	5.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis