

Deep Canyon Double IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **63**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.1 kg (91.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (5.9%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.1 kg (2.9%) | 72 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 10 min | 13 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g | 10 min | 14 % |
| Whirlpool | Ekuanot | 20 g | 2 min | 14 % |
| Whirlpool | Simcoe | 30 g | 2 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Ekuanot | 30 g | 4 dni | 14 % |
| Na zimno | HBC 472 Experimental | 30 g | --- | 9.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |