

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