

DIPA Brackie

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **91**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.85 kg (9.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.85 kg (9.9%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.25 kg (2.9%)	75 %	120
Cukier	cukier	0.6 kg (7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Ahtanum	25 g	5 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	2 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	1 min	13.2 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Ahtanum	25 g	4 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min