

dipka

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.5 kg (8.3%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	michigane cooper	50 g	45 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	30 g	10 min	10 %