

Dipka

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe'19	15 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	Chinook'19	15 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra'19	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	HBC472'19	30 g	1 min	9.3 %
Na zimno	Sabro'19	100 g	8 dni	14.1 %
Na zimno	Amarillo'19	20 g	8 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1.5 g	Zacieranie	20 min
Dodatek do wody do wysładzania				