

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 | | | | |