

Inwazja chmielu w BDP

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (6.2%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carared	0.7 kg (10.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis