

## Sour DIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **60**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (19.4%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.75 kg (9.7%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (6.5%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	70 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Idaho Gem	37 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Idaho Gem	50 g	20 min	13.6 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	11.4 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

WLP677 - Lactobacillus Bacteria	Ale	Płynne	30 ml	White Labs
---------------------------------------	-----	--------	-------	------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl2	5 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- yy  
27 sie 2017, 23:30