

sour dipa

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **53**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (84.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (15.4%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 25 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | octawia | 40 g | 15 min | 9.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 25 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | octawia | 30 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 4 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 300 ml | FM |
| wyeast - dany favorite | Ale | Płynne | 300 ml | wyeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------------------|-------|----------------------|-------|
| Inne | bakterie kwasu mlekowego | 15 g | Fermentacja burzliwa | 1 dni |