

## 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