

## Zjebana dipa

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **51**
- SRM **5.3**
- Styl **American 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (64.3%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	5 g	60 min	12 %
Brzezka przednia	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	60 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	60 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------