

## DIPA by Adam

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **126**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 6.9 kg (86.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt             | 0.5 kg (6.3%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150           | 0.3 kg (3.8%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 0.3 kg (3.8%)  | 82 %       | 14  |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Gotowanie        | Columbus/Tomahawk/Zeus | 27 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Gotowanie        | Chinook                | 27 g  | 10 min | 13 %       |
| Whirlpool        | Chinook                | 54 g  | 30 min | 13 %       |
| Whirlpool        | Centennial             | 54 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Whirlpool        | Columbus/Tomahawk/Zeus | 54 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Na zimno         | Azacca                 | 54 g  | 4 dni  | 14 %       |
| Na zimno         | Citra                  | 54 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno         | Amarillo               | 40 g  | 4 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno         | Mosaic                 | 40 g  | 4 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 2000 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Nagazowanie 2,4  
Temperatura fermentacji 20 stopni  
15 sty 2022, 16:03