

## 16. DIPA CZ.DZ.

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **90**
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (69.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.1 kg (2.8%)	75 %	120
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.25 kg (6.9%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	2 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	29.41 ml	Wyeast Labs