

#24 DIPA z rozmarynem i zestawem grejpfrutowym

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **52**
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (82.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5.1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Barbe Rouge	21 g	70 min	6.6 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	10 min	12.1 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	Whitelabs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z grejpfrutów	36 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Zest z cytryny	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Rozmaryn świeży	30 g	Gotowanie	10 min