

## #26 DARIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **103.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **121.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **70 L**
- Całkowita objętość zacieru **98 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **70 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **79.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **121.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński WAYERMANN	16.5 kg (58.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	7.5 kg (26.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	4 kg (14.3%)	60 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	60 min	10 %
Whirlpool	Centennial	150 g	20 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	1000 ml	Lallemand