

Before DIPA

- Gęstość **20.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **99**
- SRM **11.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (77.4%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (12.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.2%)	75 %	150
Cukier	cukier	0.5 kg (6.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	30 g	50 min	17 %
Gotowanie	topaz	50 g	20 min	15 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis