

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 |