

Colo DIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **65**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	6.2 kg (95.4%)	80 %	7.5
Ziarno	Colorado Crystal	0.2 kg (3.1%)	80 %	25
Ziarno	Colorado Honing	0.1 kg (1.5%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Horizon	30 g	10 min	14 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	40 g	0 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	20 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Falconer's Flight	40 g	5 dni	11.3 %
Na zimno	Equinox	60 g	5 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis