

## CW DIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- 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 **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.5C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK        | 2.8 kg (42.9%)  | 78 %       | 6   |
| Ziarno | Pilzneński                  | 1.8 kg (27.6%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (7.7%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.475 kg (7.3%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.475 kg (7.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.125 kg (1.9%) | 80 %       | 6   |
| Cukier | cukier                      | 0.35 kg (5.4%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 8 g   | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy                 | 28 g  | 10 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe                 | 28 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy                 | 42 g  | 0 min  | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín          | 42 g  | 0 min  | 11 %       |

|           |               |      |       |        |
|-----------|---------------|------|-------|--------|
| Whirlpool | Simcoe        | 28 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 28 g | 0 min | 11 %   |
| Na zimno  | Galaxy        | 42 g | 0 dni | 15 %   |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 42 g | 0 dni | 11 %   |
| Na zimno  | Simcoe        | 42 g | 0 dni | 13.2 % |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs  |

## Notatki

- hop steep 20 min, te z whirlpoola przy starcie chłodzenia. chmienie na zimno na burzliwą 5 dni  
7 wrz 2017, 19:56