

DAIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **43**
- SRM **10.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (22.2%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	11 %
Whirlpool	Cascade	50 g	30 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	25 g	---