

## DAIPan

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **98**
- SRM **10.1**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (20.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	40 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	13 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	3 min	9 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	11.4 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min