

# DIPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **144**
- SRM **8.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (69%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	60 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	40 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	80 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	70 g	10 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------