

# DIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (44.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.8%)	61 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (6.4%)	70 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (3.8%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	1 min	13 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	10 min	17.2 %
Whirlpool	Chinook	50 g	10 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	10 min	17.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	100 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Ziolo	Bazyli	20 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Zest z limonki	1 g	Fermentacja cicha	2 dni