

## Dipa

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **114**
- SRM **11.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **58 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (41.7%)	85 %	7
Ziarno	Cara Gold	0.3 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.9%)	80 %	16
Cukier	Cukier	0.55 kg (7.6%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (11.1%)	85 %	14
Ziarno	Pilzneński	2 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Warrior	30 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	25 min	13 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %

Gotowanie	Chinook	15 g	2 min	13 %
Gotowanie	Centennial	15 g	55 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	6 dni	10.5 %
Whirlpool	Centennial	45 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	60 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	6 dni	12 %