

# DIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **80**
- SRM **7.1**
- 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 **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (90.9%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.6%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	30 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	11.6 %
Whirlpool	Palisade	20 g	10 min	8.7 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	11.6 %
Na zimno	Amarillo	100 g	1 dni	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis