

DIPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU ---
- SRM **8.2**
- 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 **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (92.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.3%)	78 %	400

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy	10 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	whirfloc	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	wit c	4 g	Butelkowanie	---