

DIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **61**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (63.2%)	82 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.6 kg (12.6%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.3 kg (6.3%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (4.2%)	70 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.1 kg (2.1%)	73 %	20
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (6.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %

Na zimno	Amarillo	20 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	10 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Płynne	1000 ml	---