

# DIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (18.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.5%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	25 g	20 min	15 %
Gotowanie	Pekko	30 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Jarrylo	30 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	90 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP820 - Oktoberfest/Märzen Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs
---	-------	--------	--------	------------