

DIPA #2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **85**
- SRM **7.8**
- 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 **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (15.2%)	75 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt	1.1 kg (16.7%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Sabro	40 g	15 min	14.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	2 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	5 g	2 min	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	2 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ferments US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis