

## DIPA #2 semestr

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6.6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	0 min	10 %
Whirlpool	Cascade	10 g	8 min	6.6 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	8 min	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6.6 %
Na zimno	Amarillo	60 g	5 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	16.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---