

## Dipa

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **16**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Zacieranie

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

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (53.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	1 kg (13.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.3%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	75 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	---