

DIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **56**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.07 kg (89.6%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (4.5%)	79 %	9.5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.06 kg (1.5%)	74 %	270

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	33.93 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10.18 g	15 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	13.57 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Amarillo	6.79 g	7 dni	8.4 %
Na zimno	Cascade	6.79 g	7 dni	8.4 %
Na zimno	Cascade	10.18 g	3 dni	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1272-American Ale II	Ale	Płynne	27.14 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3.39 g	Gotowanie	60 min