

dipa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **48**
- SRM **15.3**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (69%)	80 %	7
Ziarno	Munich Malt	1 kg (13.8%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (13.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.4%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %