

# DIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **72**
- SRM **7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.43 kg (23.1%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1.63 kg (26.2%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.29 kg (4.6%)	78 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.29 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.96 kg (15.4%)	85 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.63 kg (26.2%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	47.83 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	95.65 g	5 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	95.65 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Enigma (AUS)	95.65 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	Kohatu	95.65 g	2 dni	7.8 %