

DIPA #3

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **97**
- SRM **8.8**
- 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 **2.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (12.5%)	75 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt	1 kg (12.5%)	82 %	5
Ziarno	Golden Ale Viking Malt	1 kg (12.5%)	--- %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	80 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ferments US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis