

# DIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **53**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (47.4%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (21.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (15.8%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (15.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Trident	20 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Sabro	25 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Idaho Gem	60 g	5 dni	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	---