

DIPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **88**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	1.5 kg (14.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt	6.7 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 200	0.8 kg (7.5%)	75 %	100
Cukier	cukier	0.4 kg (3.8%)	--- %	---
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.2 kg (11.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Dragon	40 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	40 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Styrian Dragon	15 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Styrian Wolf	10 g	30 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf	5 g	15 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Cardinal	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	5 g	15 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6 g	---