

DIPA #4

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **80**
- SRM **7.3**
- 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 **2.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.7%)	75 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (13.3%)	80 %	3.5
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt	2 kg (26.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Golden ale	1 kg (13.3%)	80 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Eldorado	50 g	15 min	11.1 %

Drożdże

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