

# DIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **110**
- SRM ---
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	5.1 kg (100%)	87 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	30 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Cascade	22 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Chinook	28.3 g	30 min	11.6 %
Whirlpool	Cascade	28.3 g	30 min	8.1 %
Whirlpool	Centennial	28.3 g	30 min	10.2 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis