

# DIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **107**
- SRM **8.9**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	85 %	5
Ziarno	pilzeński	1 kg (13.3%)	85 %	5
Ziarno	pszeniczny	1 kg (13.3%)	90 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Endavour	20 g	15 min	8 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Whirlpool	Endavour	30 g	1 min	8 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Endavour	50 g	3 dni	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	10 min