

# DIPA

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **91**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (59.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (29.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (3.6%)	75 %	59
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.15 kg (1.8%)	71 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	60 g	30 min	13 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	30 min	7 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	3 dni	10 %

## Drożdże

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