

DIPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **111**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (54.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (17.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22%)	85 %	4
Cukier	Sacharoza	0.5 kg (5.5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	30 g	90 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	14.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	9.7 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	14.1 %

Whirlpool	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	9.7 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	14.1 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Cascade	60 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis