

DIPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **115**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale Halcyon	2.5 kg (49%)	80.3 %	6
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	0.8 kg (15.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny jasny	0.7 kg (13.7%)	82 %	5
Ziarno	Bestmalz - Carapils	0.3 kg (5.9%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.9%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	40 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	10 g	0 min	11.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	10 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11.2 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	10 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	15 min