

## DIPA by Adam

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **126**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.9 kg (86.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.3 kg (3.8%)	82 %	14

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	27 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	27 g	10 min	13 %
Whirlpool	Chinook	54 g	30 min	13 %
Whirlpool	Centennial	54 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	54 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Azacca	54 g	4 dni	14 %
Na zimno	Citra	54 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Nagazowanie 2,4  
Temperatura fermentacji 20 stopni  
*15 sty 2022, 16:03*