

DIPA Listopad

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **102**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	8 kg (86%)	80.5 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (10.8%)	78.3 %	2
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.3 kg (3.2%)	75 %	55

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cltra	50 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Cltra	50 g	30 min	13.7 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Cltra	50 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
DIPA	Ale	Gęstwa	500 ml	OmegaYeast