

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 |