

DIPA2024

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **62**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.3 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (39.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.9%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.2 kg (1.6%)	100 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (1.6%)	75 %	59
Ziarno	chateau owsiany castle malting	0.2 kg (1.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	2 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	vermelho	100 g	3 dni	9 %
Na zimno	Zula	100 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %