

## Liquor Store DIPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **34**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (43.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (25%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10.4 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	---