

Orange/Lemon DIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **69**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (33.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	skórka cytryny	10 g	Fermentacja cicha	10 dni