

## PDIPA

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **54**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (75%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	50 min	8.4 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	3 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	10 min	8.4 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	10 min	8.4 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	10 min	5.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile