

## 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 |