

Polska DIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **22**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny VIKING MALT	2 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Zula	30 g	20 min	8.3 %
Whirlpool	Izabella	45 g	20 min	5.1 %
Na zimno	Izabella	45 g	7 dni	5.1 %
Na zimno	Oktawia	90 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Izabella	90 g	7 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis