

+100 IBU IPA

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **148**
- SRM **7.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (19.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (9.2%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	20 min	6 %
Gotowanie	Eureka!	30 g	10 min	18 %
Gotowanie	Sorachi Ace	40 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	20 min	18 %
Na zimno	Equinox	70 g	4 dni	13.1 %

Na zimno	Centennial	40 g	4 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	300 ml	Mangrove Jack's