

## +100 IBU IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **118**
- SRM **11.2**
- 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 **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **-2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ           | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno        | Castle Pale Ale    | 6 kg (65.2%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno        | Monachijski        | 1.7 kg (18.5%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno        | Pszeniczny         | 0.8 kg (8.7%)  | 85 %       | 4   |
| 2021 bestmalz |                    |                |            |     |
| Ziarno        | Strzegom Karmel 30 | 0.2 kg (2.2%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno        | Caramunich® typ I  | 0.5 kg (5.4%)  | 73 %       | 80  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 50 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Ahtanum  | 50 g  | 20 min | 5 %        |
| Gotowanie | Ekuanot  | 50 g  | 15 min | 14 %       |
| Whirlpool | Ekuanot  | 50 g  | 10 min | 14 %       |
| Whirlpool | Amarillo | 50 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Na zimno  | Citra    | 50 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic   | 50 g  | 4 dni  | 10 %       |