

## ale

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **63**
- SRM **11.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 5 kg (64.1%)  | 80.5 %     | 6   |
| Ziarno | Pilzneński                | 1 kg (12.8%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                | 1 kg (12.8%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150       | 0.5 kg (6.4%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Carawheat (GR)            | 0.3 kg (3.8%) | 68 %       | 79  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Bravo   | 30 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Strata  | 10 g  | 20 min | 13.6 %     |
| Gotowanie                 | Ahtanum | 10 g  | 20 min | 5 %        |
| Gotowanie                 | lotus   | 10 g  | 20 min | 16.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata  | 10 g  | 2 min  | 13.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 10 g  | 2 min  | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | lotus   | 10 g  | 2 min  | 16.6 %     |