

Hardcore IPA 20 BLG

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **16.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9.05 kg (91%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	10 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	14 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	14 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	135 ml	White Labs