

I IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **59**
- SRM **10.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10.8 kg (90.2%)	82 %	4.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.83 kg (6.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (2.9%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	100 g	90 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	6 %
Na zimno	Chinook	100 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	7 dni	6 %
Na zimno	Michigan Cooper	50 g	7 dni	8 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	33.33 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki ryżowe	333.33 g	Zacieranie	30 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Kwas I askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	Pirosiarczyn sodu	4 g	Gotowanie	95 min