

(i)Ipka

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **72**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (84%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (4%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sabro	20 g	25 min	14 %
Gotowanie	Sabro	20 g	15 min	14 %
Gotowanie	Sabro	30 g	1 min	14 %
Whirlpool	Sabro	50 g	5 min	1 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	1 %