

I-PA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **37**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **63C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	8 kg (100%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %