

IIPA 34

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **107**
- SRM **9.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (62.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (24.9%)	80 %	5
Cukier	cukier	0.5 kg (6.2%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Carabelge	0.13 kg (1.6%)	80 %	30
Ziarno	caramunich	0.19 kg (2.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	galaxy	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Equinox	30 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	2 min	8.9 %
Gotowanie	Equinox	25 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Citra	74 g	5 dni	13.5 %

Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	180 ml	Fermentum Mobile