

"Jeśli się boisz, już jeż jesteś niewolnikiem."

- Gęstość **18.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **12.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (86.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (4.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	40 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	50 g	0 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	75 g	0 min	4.8 %
Na zimno	Kohatu	50 g	4 dni	7.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	75 g	4 dni	4.8 %