

Kick Ass

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **100**
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (61.1%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (33.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvign	25 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Yellow Sub	25 g	10 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	25 g	10 min	11 %

Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	25 g	7 dni	11 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Topaz	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane błyskawiczne	1000 g	Gotowanie	60 min