

Pipka

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.8 kg (91.9%)	80 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.6 kg (8.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	1 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	40 g	15 min	11 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	40 g	15 min	8 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	50 g	1 min	8 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	10 g	60 min	8 %