

WIP: That's what she said

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **64**
- SRM **8**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	35 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	3 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	170 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa marukuja 100%	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni