

## +100 IBU IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **118**
- SRM **11.2**
- 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 **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **-2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (65.2%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (8.7%)	85 %	4
2021 bestmalz				
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.2%)	75 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5.4%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Ahtanum	50 g	20 min	5 %
Gotowanie	Ekuanot	50 g	15 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	10 min	14 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %