

## #38 TIP A

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **120**
- SRM **8.2**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter Pale Ale	12 kg (72.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (12.1%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Munich I	2 kg (12.1%)	80 %	16
Ziarno	Castlemalting - Cara Gold	0.5 kg (3%)	78 %	120
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0 kg	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	50 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	100 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	12 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	12 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	46 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	12 g	Gotowanie	80 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Gotowanie	80 min
Klarowanie	Whirfloc T	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka dla drożdży	15 g	Gotowanie	10 min