

#5. Hercules - Triple IPA

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **72**
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (79.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (1.5%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (14.9%)	80 %	16
Ziarno	Amber Malt	0.4 kg (4%)	75 %	43

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	7 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale uS-05	Ale	Suche	23 g	Safale