

## 90 PLUS

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **93**
- SRM **7.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (91.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (3.7%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	---	10.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	---	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	---	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Fermentis

## Notatki

- Gęstwa drożdżowa.  
3 sty 2022, 20:02