

A'la Dziełak

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **123**
- SRM **10.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (55.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (11.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (11.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.5 kg (5.6%) | 78 % | 120 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (16.7%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 20 g | 90 min | 15.8 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 15 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Eureka! | 25 g | 30 min | 18 % |
| Gotowanie | Summit | 20 g | 60 min | 15.8 % |
| Na zimno | Lemon drop | 50 g | 7 dni | 4.6 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 7 dni | 13.5 % |
| Gotowanie | Eureka! | 25 g | 45 min | 18 % |

| | | | | |
|---------------------------|-------|------|-------|------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 26 g | 0 min | 12 % |
|---------------------------|-------|------|-------|------|