

# 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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 %
---------------------------	-------	------	-------	------