

## ale

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **63**
- SRM **11.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (64.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.4%)	75 %	150
Ziarno	Carawheat (GR)	0.3 kg (3.8%)	68 %	79

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Strata	10 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	20 min	5 %
Gotowanie	lotus	10 g	20 min	16.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	2 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	2 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	lotus	10 g	2 min	16.6 %