

Alexa, beer please

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **127**
- SRM **16.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (59.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (16.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.3%)	70 %	299
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.2%)	78 %	100
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (18.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	32 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	8.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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