

Aplauz

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **101**
- SRM **8.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8 kg (69.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (8.7%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (17.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (4.3%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 100 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 100 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 100 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Centennial | 100 g | 10 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|