

Bomba Atomowa !!!

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **9.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (77.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (5.2%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (6.5%)	80 %	45
Cukier	Cukier	0.3 kg (3.9%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Cascade	25 g	20 min	6 %

Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis