

## BombIPA II

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **62**
- SRM **7.2**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (4.2%)	78 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Palisade	10 g	15 min	7.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Palisade	5 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Simcoe	5 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Chinook	5 g	3 dni	13 %
Na zimno	Citra	5 g	3 dni	12 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis