

## Bora Bora IIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (76.9%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.5 kg (12.8%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (10.3%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | El Dorado  | 50 g  | 20 min | 13.7 %     |
| Whirlpool | Vic Secret | 20 g  | 20 min | 18.4 %     |
| Na zimno  | El Dorado  | 50 g  | 3 dni  | 13.7 %     |
| Na zimno  | Vic Secret | 30 g  | 3 dni  | 18.4 %     |

### Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|      |                 |       |                   |       |
|------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | zest z cytrusów | 100 g | Fermentacja cicha | 4 dni |
|------|-----------------|-------|-------------------|-------|

## Notatki

- Imperial IPA El Dorado/Vic Secret z dodatkiem zestu z cytrusów (cytryna, grejpfrut, pomarańcze)

Specjalne piwo uwarzone jako warka no.20  
8 cze 2018, 11:26