

# Brew Dog NEW Hardcore IPA Clone

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **153**
- SRM **9.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (66.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (5.3%)	75 %	65
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.2 kg (16%)	80 %	35
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (5.3%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	40 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	1 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	14 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	14 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	20 g	14 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis