

Brudny Hary

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **71**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4.5 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	pale ale	4.5 kg (50%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	55 g	60 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	55 g	5 min	18 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	60 g	5 dni	15 %
Na zimno	Palisade	60 g	5 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us -05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

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

Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	---
-----------------	------	------	------------	-----