

Christmas IPA 2017

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **110**
- SRM **9.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Ale	0.75 kg (13.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.8%)	80 %	4
Ziarno	Colorado - Honig Malt	2 kg (35.4%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (35.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (7.1%)	65 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon Drop	50 g	45 min	4.6 %
Gotowanie	ADHA 527	50 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Eureka!	50 g	5 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP510 - Belgian Bastogne Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka z cytryny	100 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Skórka z pomarańczy	100 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Papryka ostra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Goździki	10 g	Gotowanie	15 min