

## Clouded judgement

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **88**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **58 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Wyladuj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (45%)	80 %	7
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (18%)	77 %	4
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Wheat	4.1 kg (36.9%)	78 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	35 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	35 g	15 min	6 %
Gotowanie	Centennial	65 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	65 g	5 min	6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	50 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Cascade	75 g	10 dni	6 %

Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	10 dni	17.2 %
----------	--------------	-------	--------	--------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis