

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |