

## Exterminator Double AIPA 19\* (TB.PL)

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU ---
- SRM **12.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (73.3%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.7%)	78 %	51
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (4%)	75 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Summit	30 g	60 min	17 %
Zacieranie	Cascade	20 g	40 min	6 %
Zacieranie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Zacieranie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Zacieranie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Zacieranie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Zacieranie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Zacieranie	Citra	10 g	15 min	12 %
Zacieranie	Citra	10 g	10 min	12 %
Zacieranie	Citra	10 g	5 min	12 %

Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %