

Ghost IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **14.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (77.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.75 kg (11.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.5 kg (7.8%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.2 kg (3.1%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus | 100 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 5 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |