

# GotlandBikeBeer2015

---

- Gęstość **21.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **12**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.1 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.7 kg (86.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (4.5%)	71.7 %	110

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	3 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	3 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	3 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	---	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis