

Hardcore IPA 20 BLG

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **126**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (85.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (4.3%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	14 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	14 dni	13.2 %

Drożdże

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