

# " I Have a Dream "

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (52.6%)	80 %	8
Ziarno	Rye Malt	1 kg (10.5%)	63 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (10.5%)	79 %	45
Ziarno	Pilsner (2 Row) UK	1 kg (10.5%)	78 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	2 min	11 %
Whirlpool	Equinox	65 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	70 g	3 dni	7.6 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis