

iiipp

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **80**
- SRM **6.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (83.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (8.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 30 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Idaho 7 | 25 g | 60 min | 12.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Idaho 7 | 20 g | 5 min | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | zest z cytryny | 5 g | Gotowanie | 5 min |