

IIPA

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **120**
- SRM **12.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (64.9%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (13%)	80.5 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (3.9%)	82 %	5
Ziarno	Colorado Pale Base	1 kg (13%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (2.6%)	71 %	300
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.6%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	45 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	7.1 %

Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	80 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- Łuska ryżowa dodana razem ze słodem przed zacieraniem. Wcześniej przepłukana wrzątkiem. Przepis dokonany będzie przy pomocy automatycznego kotła warzelno-zaciernego Grainfather. 2 gru 2017, 19:25