

IIPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **9.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	13.5 kg (92.5%)	79 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (6.8%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (0.7%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Fuggles	50 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis