

IIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **68**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.6 kg (81.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (4.3%)	80 %	16
Ziarno	low colour	0.5 kg (7.2%)	80 %	3
Cukier	sacharoza	0.5 kg (7.2%)	90 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	120 min	6 %
Whirlpool	Centennial	20 g	120 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis