

IIPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **81**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (77.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.2%)	60 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (3.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	citra	10 g	1 min	13.2 %