

IIPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **115**
- SRM **8.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (29.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (9.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (9.8%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	15 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	7.1 %

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	---