

IIPA GC

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **103**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **17 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **17 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (37%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.8 kg (46.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.3%)	60 %	3
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (3.7%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	100 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	100 g	20 min	12 %
Gotowanie	Magnum	30 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %