

IIPA High Voltage

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **10**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Golden Promise	4.47 kg (88.2%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	0.5 kg (9.9%)	70 %	15
Ziarno	Fawcett Amber	0.1 kg (2%)	70 %	125

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	33 g	45 min	13.9 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	45 min	15 %
Gotowanie	Pekko	33 g	15 min	13.9 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Pekko	33 g	4 min	13.9 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	3 min	15 %
Na zimno	Pekko	50 g	14 dni	13.9 %
Na zimno	Jarrylo	50 g	14 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile