

## IIPA THJ#11

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **9.2**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - pilzneński	6.8 kg (93.5%)	81 %	4
Ziarno	Chateau - Crystal	0.2 kg (2.8%)	78 %	150
Ziarno	Weyermann - Carared	0.12 kg (1.7%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (2.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Sybilla	26 g	60 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	3 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	3 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	3 min	11.6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	7.5 %

Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	11.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	---