

# IIPA ZBĄSZYNEK 2017

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **123**
- SRM **25.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.75 kg (66.9%)	85 %	7
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (6.1%)	75 %	60
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (6.1%)	79 %	45
Cukier	cukier	0.06 kg (1.5%)	--- %	---
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (4.9%)	72 %	400
Ziarno	Żytni	0.1 kg (2.4%)	85 %	1000
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	40 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	9 g	---