

INH

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **53**
- SRM **8.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (69.4%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.9%)	75 %	30
Ziarno	Pilznieński	0.5 kg (6.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (2.8%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amore preta	30 g	60 min	9 %
Gotowanie	amore preta	40 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	amore preta	40 g	5 min	9 %
Whirlpool	amore preta	30 g	0 min	9 %
Na zimno	amore preta	160 g	2 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------