

## IPA 11-2022

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **92**
- SRM **12.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (30%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	4 %
Gotowanie	Wai-iti	50 g	10 min	1.8 %

### Drożdże

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

### Notatki

- wyszło 17, blg 23 l  
15 lis 2021, 07:56