

IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **9.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (18.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (60.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12%)	81 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (2.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	50 min	14.2 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	20 min	14.2 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	1 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.7 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	1 min	11.7 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	30 min	4.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	20 g	10 min	4.6 %
Na zimno	El Dorado	10 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	11.7 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	7 dni	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis