

IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **10.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.14 kg (79.1%)	80 %	5
Ziarno	SŁÓD MONACHIJSKI Optima Poznań	0.45 kg (8.7%)	80 %	19
Ziarno	Optima Poznań KARMELOWY JASNY 100-150 EBC	0.41 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.23 kg (4.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	22.73 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	22.73 g	15 min	6 %
Na zimno	Citra	22.73 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	22.73 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.23 g	---