

IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **75**
- SRM **13.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 6.5 kg (76.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 1 kg (11.8%) | 72 % | 236 |
| Cukier | cukier | 1 kg (11.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Polaris | 30 g | 60 min | 21 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 1 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 1 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |

Drożdże

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