

# IPA Big Cyc

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **39**
- SRM **7.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **150 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **157.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **189.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **150.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **200.4 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **150.3 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **89.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **189.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	40 kg (79.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (11%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (1.2%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Cascade	70 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	100 g	20 min	6.63 %
Aromat (koniec gotowania)	Nadwiślański	60 g	20 min	5 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	100 g	Fermentis