

Lekkoduch

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **69**
- SRM **9.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (89.3%)	85 %	7
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (1.8%)	78 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Na zimno	Galaxy	30 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs