

NE VIP

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.5 kg (46.1%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (28.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.6%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	7 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	7 min	7.7 %
Whirlpool	Coś wymyśl	50 g	50 min	1 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	12 %

Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Galaxy	40 g	5 dni	15 %
Na zimno	Chinook	15 g	5 dni	13 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min