

## new

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **74**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	pszciczny strzegom	0.5 kg (10%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 dni	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	15 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis