

# Niedźwiedzia noga

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **91**
- SRM **8.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilzneński Viking Malt          | 5 kg (71.4%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny Bestmalz       | 0.6 kg (8.6%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Słód Monachijski Viking Malt         | 0.6 kg (8.6%) | 79 %       | 15  |
| Ziarno | Słód Cara Gold 120 EBC CastleMalting | 0.4 kg (5.7%) | 78 %       | 120 |
| Cukier | Cukier                               | 0.4 kg (5.7%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum     | 30 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Gotowanie | Zeus       | 20 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe     | 20 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra      | 20 g  | 15 min | 13.7 %     |
| Gotowanie | Centennial | 20 g  | 10 min | 10.2 %     |
| Gotowanie | Ahtanum    | 20 g  | 5 min  | 3.4 %      |
| Gotowanie | Amarillo   | 20 g  | 2 min  | 8.7 %      |
| Gotowanie | Simcoe     | 20 g  | 1 min  | 13.2 %     |

|          |          |      |       |        |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Zeus     | 40 g | 6 dni | 15.5 % |
| Na zimno | Citra    | 40 g | 6 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 6 dni | 8.7 %  |
| Na zimno | Simcoe   | 40 g | 6 dni | 13.2 % |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>         | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale        | Gęstwa       | 100 ml       | Fermentum Mobile    |