

# 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