

## P17

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **12.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (72.7%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (13.6%)	79 %	80
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.42 kg (7.6%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.333 kg (6.1%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Summit	30 g	10 min	17 %
Na zimno	WAI-ITI	20 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Jarrylo	20 g	5 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	------	------------------