

## Pimp my ipa

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **102**
- SRM **11.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (89.3%)	80 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.7 kg (8.3%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.4%)	75 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Cascade	20 g	30 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Podzielone na dwa fermentory, na zimno po 20-30g każdego z chmieli  
*3 gru 2020, 19:18*