

# Pirate Life IPA Clone

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **92**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.75 kg (10%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.65 kg (8.7%)	85 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (1.3%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	37 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	5 min	10 %
Gotowanie	Centennial	13 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	13 g	5 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

## Notatki

- Wysladzadnie / sparge @70 C.  
10 lut 2018, 01:32