

# 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