

## Potrójny luj drugi raz

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **117**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	7 kg (90.3%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.5 kg (6.5%)	77.5 %	7
Płynny ekstrakt	Honey	0.25 kg (3.2%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sabro	50 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	mosaic	25 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	mosaic	25 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	1 min	9.5 %
Na zimno	mosaic	50 g	5 dni	12.6 %
Na zimno	sabro	50 g	5 dni	15.8 %

### Drożdże

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