

## Potrójny luj

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **104**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	8.5 kg (94.4%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.5 kg (5.6%)	77.5 %	7

### 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	sabro	25 g	15 min	15.8 %
Gotowanie	mosaic	25 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	25 g	1 min	15.8 %
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	Suche	23 g	Fermentis