

## pte

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **107**
- SRM **7.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (94.1%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.9%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Centennial	14 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	0 min	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	12 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	12 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	12 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	5 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	5 g	5 dni	13 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs