

# Sasquatch

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **93**
- SRM **11.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (54.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.8%)	79 %	16
Płynny ekstrakt	Miód rzepakowy	1 kg (10.8%)	80 %	40
Ziarno	Golden Ale	2 kg (21.6%)	80 %	10
Ziarno	Special X	0.25 kg (2.7%)	75 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Summit	25 g	10 min	17 %
Gotowanie	Chinook	25 g	0 min	13 %
Gotowanie	Summit	25 g	0 min	17 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13 %
Gotowanie	Comet	25 g	20 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Bulldog - univ	Ale	Gęstwa	500 ml	Bulldog
----------------	-----	--------	--------	---------