

Second tyhm

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **11.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carared	1 kg (18.2%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	4.5 kg (81.8%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Lemon drop	17 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	15 g	5 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	15 g	---	4.6 %
Whirlpool	East Kent Goldings	15 g	---	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	500 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Tymianek cytrynowy	30 g	Gotowanie	30 min