

## Single hop

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (48%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (24%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum de	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	15 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	7.6 %
Whirlpool	Cascade PL	60 g	15 min	7.6 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	4 dni	7.6 %