

## #Sowa 17 - Mózgotrzep / DIPA

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **141**
- SRM **14.9**
- 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**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (57.6%) | 85 %       | 35  |
| Płynny ekstrakt | Strzegom Bursztynowy       | 1.7 kg (28.8%) | 85 %       | 49  |
| Cukier          | Glukoza                    | 0.8 kg (13.6%) | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 70 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 60 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 50 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra                  | 90 g  | 10 dni | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 20 g  | Mangrove Jack's |

### Notatki

- Brzezka nastawna 21 BLG, odfermentowanie do 3 BLG, siekiera się zrobiła gruba, około 10 % alkoholu. Gdzieś po drodze chyba trochę zawiniła temperatura, ponieważ wyszły estry, nie mniej jednak resztki cukru oraz chmielenie przykryły większość. Im starsze tym lepsze, a zostało już niewiele...  
*6 gru 2020, 16:49*