

## #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*