

## Szacun na mieście [Imperial CDA]

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **119**
- SRM **40.5**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **1.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	8 kg (60.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	3 kg (22.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Cara 30	0.5 kg (3.8%)	75 %	59
Ziarno	Crystal 150	0.3 kg (2.3%)	72 %	150
Ziarno	Carafa I	0.2 kg (1.5%)	70 %	900
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.1%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	87 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	80 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	80 g	15 min	6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

### Drożdże

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

Safale S-04 x3	Ale	Suche	2000 g	Safale
----------------	-----	-------	--------	--------