

# Tłusty hop

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **86**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (78.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.1%)	78 %	4
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.25 kg (3%)	76 %	26
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %

## Drożdże

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

WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	350 ml	White Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	------------