

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 |
|---------------------------------|-----|--------|--------|------------|