

# Triple IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **96**
- SRM **8.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	8 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (10%)	70 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	60 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	50 g	7 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	7 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	100 g	7 min	10.5 %
Na zimno	Citra	150 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %

## Notatki

- W półfinale KBPD 2019 zająłem I miejsce (na 3) niewielką przewagą głosów.  
Piwo bardzo się utleniało, polecam dodatek witaminy C do rozlewu.  
2 lut 2020, 19:01