

Triple PIPA

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **94**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (19%)	81 %	6
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	1 kg (9.5%)	100 %	0
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	5 dni	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	5 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis