

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**
- Wyszadzaj 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 |