

V-I-IPA

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **85**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (39%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (39%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (5.2%)	75 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	24 g	10 min	12.3 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	13.3 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6.3 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	11.8 %

Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chloek wapnia	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	3.5 g	Zacieranie	60 min