

# Żuraw - Imperial New England IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **34**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau Blanc	5 g	100 min	7.4 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Monroe	10 g	20 min	2.5 %
Gotowanie	Monroe	15 g	10 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Monroe	25 g	20 min	2.5 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	25 g	20 min	7.4 %
Na zimno	Monroe	50 g	4 dni	2.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	2 dni	8.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------