

#120 Sour Imperial IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **65**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.9 kg (77.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (5.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	12 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	12 min	14.2 %
Whirlpool	Sabro	30 g	1 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	1 min	14.2 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Equanot	25 g	1 min	13.3 %
Whirlpool	Mosaic	6 g	1 min	11.8 %

Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Sabro	30 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	3 dni