

13. Imperial IPA

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **95**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (66.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	15 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	16 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis