

AIPA / Imperial IPA

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.8 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (27.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	70 min	12 %
Gotowanie	Summit	10 g	70 min	16 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---