

## azacca imperial ipa

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **55**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (14.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (14.3%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | El Dorado | 25 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Azacca    | 20 g  | 20 min | 14 %       |
| Gotowanie                 | Azacca    | 30 g  | 5 min  | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca    | 50 g  | 0 min  | 14 %       |
| Na zimno                  | Exp 13    | 60 g  | 2 dni  | 13.2 %     |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ  | Nazwa         | Ilość | Użyto do     | Czas |
|------|---------------|-------|--------------|------|
| Inne | wywar saplang | 40 g  | Butelkowanie | ---  |