

CCC IMP NEIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **62**
- SRM **4.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.1%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	0.5 kg (11.8%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.35 kg (8.2%)	72 %	4
Ziarno	Żytni	0.35 kg (8.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.35 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.35 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo	15 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6.3 %

Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6.3 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	6 dni	9.7 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III 1318	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs