

Imperial

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **125**
- SRM **7.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8.5 kg (64.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (15.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (15.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (5.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	34 g	---