

Imperial AIPA 1(3)

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **102**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.5%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.35 kg (5.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	35 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	7 g	4 dni	10 %
Na zimno	Chinook	6 g	4 dni	13 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna spożywcza	4 g	Fermentacja cicha	3 dni