

Imperial IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **10.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.2 kg (81.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Crystal II	0.2 kg (3.1%)	71 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	40 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki cedrowe	30 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min