

imperial ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **10.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **13 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg (76.7%)	75.29 %	7
Ziarno	Wheat Malt, Ger	0.73 kg (9.7%)	84 %	9
Ziarno	Monachijski typ I	0.51 kg (6.7%)	74.39 %	31
Ziarno	Karmelowy 30	0.22 kg (2.9%)	72.6 %	79
Ziarno	zakwaszający	0.3 kg (4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Magnum	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus (Tomahawk)	25 g	15 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	0 dni	9.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	0 dni	10 %

Na zimno	Simcoe	50 g	0 dni	13 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	160 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum (Calcium Sulfate)	8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min