

Imperial IPA 3DH

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **78**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.2%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	8.9 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	1 min	13.7 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	25 min	8.9 %
Whirlpool	Citra	10 g	25 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	25 min	13.7 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.7 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.7 %