

# Imperial IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **104**
- SRM **9.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 3 kg (46.2%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.4%)  | 79 %       | 14  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.5 kg (7.7%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 1 kg (15.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30         | 1 kg (15.4%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 50 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Citra | 30 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g  | 10 min | 13.5 %     |
| Na zimno                  | Citra | 50 g  | 4 dni  | 13.5 %     |

## 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 |

### Notatki

- Z 18 Blg zeszło do 4 w 13 dni.  
3 gru 2016, 15:23