

Imperial IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **74**
- SRM **7.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (43%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (12.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.8%)	79 %	10
Ziarno	Caragold	0.3 kg (3.2%)	75 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	60 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (10.8%)	78.3 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	0.3 kg (3.2%)	79 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Denali	20 g	20 min	14 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	15 min	18 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %

Gotowanie	Denali	10 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	10 g	5 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Denali	20 g	0 min	14 %
Na zimno	Denali	50 g	10 dni	14 %
Na zimno	Motueka	50 g	10 dni	7 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's