

IMPERIAL RED IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **93**
- SRM **16.6**
- 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 **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.7 kg (72.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (10.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (3.2%)	75 %	20
Ziarno	Carafa III	0.18 kg (2.3%)	1 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	6 dni	13.2 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min