

Imperialna IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **104**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	6.3 kg (65.6%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.8 kg (29.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simco	40 g	5 min	12.5 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %