

No. 18 IIPA

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **68**
- SRM **11.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **12 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (70%)	85 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20%)	85 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (2.5%)	80 %	49
Ziarno	specjal w	0.25 kg (2.5%)	80 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	40 min	13 %
Gotowanie	Chinook	50 g	20 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	2 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	50 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Amarillo	100 g	10 dni	9.5 %

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Syrop klonowy	50 g	Fermentacja burzliwa	14 dni