

Ogień w Szopie - Imperial IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **94**
- SRM **12**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (72.1%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9%)	80 %	16
Cukier	Cukier	0.35 kg (6.3%)	--- %	---
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.6%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	24 g	80 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus	6 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	0 min	7.7 %

Na zimno	Columbus	15 g	5 dni	14.5 %
Na zimno	Marynka	30 g	5 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	115 ml	---