

ŻAPA - IMPERIAL IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **8.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.5%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (9.5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Belma	50 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Summit	6 g	10 min	17 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis