

#13 Imperial IPA 101 IBU

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **101**
- SRM **10.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (57.7%)	85 %	7
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (32.7%)	80 %	35
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.8 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05 Gęstwa dość gesta	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis