

## 20 - Dwudziestka - Imperial India Pale Ale

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **86**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.25 kg (58.7%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (11.2%)	85 %	8
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.2%)	85 %	4
Cukier	cukier biały	0.7 kg (7.8%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	45 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cashmere	15 g	15 min	8 %
Gotowanie	Huell Melon	30 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Equinox	15 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Cashmere	15 g	4 dni	8 %
Na zimno	Falconer's Flight	15 g	4 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- I porcja - słody, druga - dodać płatki. Po zakończeniu chmielenia - dodać cukier.  
24 lis 2017, 17:36