

## 25. IIPA

---

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **121**
- SRM **4.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (14.3%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	40 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12 %