

## #27 IIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **104**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (7.8%)	75 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.9 %
Brzezka przednia	Mosaic	50 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Equinox	50 g	5 min	13.4 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	80 min	12.4 %
Na zimno	Tradition	50 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	4 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	glukoza	800 g	Gotowanie	15 min