

37# imperial IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **67**
- SRM **9.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (41.5%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	1.5 kg (20.7%)	85 %	8
Ziarno	pszeniczny ciemny	1.5 kg (20.7%)	80 %	17
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.03 kg (0.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Danstar - BRY-97	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar
------------------	-----	--------	--------	---------