

AIPA / Imperial IPA

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7.8 kg (72.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (27.8%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 60 g | 70 min | 12 % |
| Gotowanie | Summit | 10 g | 70 min | 16 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |