

# Belgian Imperial IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **80**
- SRM **11.3**
- Styl **Belgian IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 7.5 kg (65.2%) | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Castlemalting Abbey | 1.5 kg (13%)   | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Monachijski         | 1.5 kg (13%)   | 80 %       | 15  |
| Ziarno | Biscuit Malt        | 1 kg (8.7%)    | 79 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | El Dorado | 80 g  | 60 min | 15.1 %     |
| Gotowanie | Monroe    | 100 g | 30 min | 2.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M41 Belgian Ale | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |