

# CCC IMP NEIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **62**
- SRM **4.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                | 2 kg (47.1%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 0.5 kg (11.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine        | 0.35 kg (8.2%) | 72 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni                     | 0.35 kg (8.2%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne         | 0.35 kg (8.2%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.35 kg (8.2%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki żytnie             | 0.35 kg (8.2%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Amarillo   | 15 g  | 60 min | 8.6 %      |
| Gotowanie        | Citra      | 10 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie        | Cascade    | 10 g  | 20 min | 6.3 %      |
| Gotowanie        | Centennial | 10 g  | 15 min | 9.7 %      |
| Gotowanie        | Cascade    | 10 g  | 10 min | 6.3 %      |

|           |            |      |        |        |
|-----------|------------|------|--------|--------|
| Gotowanie | Citra      | 10 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 5 g  | 5 min  | 9.7 %  |
| Gotowanie | Cascade    | 5 g  | 5 min  | 6.3 %  |
| Gotowanie | Citra      | 5 g  | 5 min  | 13.5 % |
| Na zimno  | Citra      | 30 g | 6 dni  | 13.5 % |
| Na zimno  | Centennial | 30 g | 6 dni  | 9.7 %  |
| Na zimno  | Cascade    | 30 g | 6 dni  | 6.3 %  |

## Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale III 1318 | Ale | Płynne | 200 ml | Wyeast Labs  |