

# Farmhouse Imperial AIPA

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **72**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	28 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	27 g	35 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	FM