

# IIPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **94**
- SRM **8.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Wystadź używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (61%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.2%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (12.2%)	75 %	59
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (14.6%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis