

# IIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **7.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilsneński	5 kg (64.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Jasne Pszeniczne	2.5 kg (32.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann Cararye	0.3 kg (3.8%)	78 %	115

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	55 g	3 dni	13 %
Na zimno	Centennial	55 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	55 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale