

# IIPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **11.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (67.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (20.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich Malt I	0.2 kg (2.7%)	71.7 %	90
Ziarno	Weyermann Caramunich Malt II	0.2 kg (2.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	90 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	90 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mecz irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min