

# IIPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **83**
- SRM **5.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.8 kg (89.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.9 kg (10.3%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	35 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	15 min	4.1 %
Whirlpool	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	15 g	0 min	11 %

Na zimno	Equinox	5 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	2 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	5 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvin	15 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Słody wrzucić do wody o temp. 55\*  
9 lip 2019, 13:47