

# IIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **121**
- SRM **10.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %

Na zimno	Citra	30 g	6 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	6 dni	10 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis