

# IIPA

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **8.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 6.5 kg (86.7%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (13.3%)   | 81 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum    | 15 g  | 90 min | 13 %       |
| Gotowanie | Tradition | 30 g  | 90 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Marynka   | 20 g  | 90 min | 10 %       |
| Gotowanie | Cascade   | 20 g  | 10 min | 4.9 %      |
| Gotowanie | Citra     | 10 g  | 30 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | Citra     | 10 g  | 20 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | Citra     | 10 g  | 0 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Citra     | 20 g  | 60 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 20 g  | Gozdawa      |