

# IIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **5.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.2 kg (50.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilzneński Premium	2.15 kg (49.4%)	81 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12.4 %
Gotowanie	Equinox	25 g	45 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Equinox	25 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	6 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	50 g	6 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12.4 %
Na zimno	Cascade	50 g	14 dni	6 %
Na zimno	Equinox	50 g	14 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------