

# IIPA Imperial IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **84**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.75 kg (64.1%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.26 kg (6.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.86 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.04 kg (0.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.38 kg (8.9%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	22.5 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Założona zbyt niska wydajność. Zbyt karmelowe.  
28 cze 2018, 19:03