

imper

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.5 kg (91.7%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.5 kg (8.3%)	77 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	16 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	80 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	15 min	10.5 %