

# Imperia IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **71**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **79.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **43.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **79.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess DME - Pilsen Light	7 kg (36.8%)	95 %	4
Ziarno	Briess DME - Pilsen Light	7 kg (36.8%)	95 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (15.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (5.3%)	75 %	30
Cukier	Cukier	1 kg (5.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	2 min	6 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	500 ml	FM