

Imperial AIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **99**
- SRM **7.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.75 kg (79.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Caramel Aromatic	0.25 kg (3.4%)	75 %	65
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	65 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %