

# 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
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 %       |