

# Imperial AIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **88**
- SRM **10.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.5%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (5.5%)	74 %	3
Ziarno	Carabohemian	0.4 kg (4.4%)	75 %	170
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (4.4%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.55 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Zythos	30 g	20 min	9 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	20 min	9 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %

Whirlpool	Cashmere	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Cashmire	60 g	4 dni	9 %
Na zimno	Amarillo	60 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Sybilla	30 g	4 dni	3.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Fermentis Us - 05	Ale	Gęstwa	300 ml	fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min