

# Imperial AIPA

- Gęstość **19.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM **7.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.7%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Summit	25 g	30 min	17 %
Gotowanie	Summit	25 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	4 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Notatki

- Temperatura zacierania przez zagapienie skoczyła do 75' po 15 minutach zacierania... Piwo może wyjść słodkie... przy zlianiu na cichą blg 5.  
8 lut 2016, 14:23