

# IMPERIAL AIPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **108**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.4 kg (42.5%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (10%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	7 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	7 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Fermentacja w 16-17 stopniach.  
*3 gru 2017, 15:06*