

Imperial AIPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **42**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **582 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **587.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **611.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.32 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **450.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **644.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **450.1 L** wody do zacierania do **62.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **355.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **611.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	160 kg (82.5%)	85 %	7
Ziarno	Munich Malt	25 kg (12.9%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	6 kg (3.1%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	3 kg (1.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	744 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Chinook	227 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	141 g	20 min	12.3 %
Na zimno	Citra	500 g	5 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-------	-----------