

Imperial AIPA

- Gęstość **18.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **114**
- SRM **8.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.8%)	79 %	16
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (5.9%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- DROŹDZĘ SUCHĘ ZE STARTERA LUB GĘSTWA Z LEKKIEGO NP. APA
2 gru 2015, 12:28