

# Imperial American IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **6.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.17 kg (17.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.43 kg (6.5%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Centennial	20 g	0 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	11.4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min