

Imperial American Ipa

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **40**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.7%)	79 %	10
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.7%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	1 kg (13.3%)	70 %	1000
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.5 kg (6.7%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	0 min	5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

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