

# Imperial IPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **8.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (100%)	78 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Citra	150 g	10 min	13 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	7 min

Klarowanie	żelatyna	4 g	Fermentacja cicha	3 dni
------------	----------	-----	-------------------	-------

### Notatki

- burzliwa 22 oC 14 dni  
cicha 22 oC 14 dni  
*1 kwi 2016, 00:03*