

Imperial IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **102**
- SRM **11.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **55 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (39.5%)	79 %	22
Cukier	trzciny	0.6 kg (7.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	50 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	13.08 %
Gotowanie	Summit	20 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	12.07 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	10 g	0 min	13.08 %
Whirlpool	Summit	10 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	12.07 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	7 dni	13.08 %

Na zimno	Summit	20 g	7 dni	13.4 %
Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	12.07 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.5 %

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	15 min