

# Imperial IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **113**
- SRM **7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (58%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (21.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.9%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.2%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	45 g	60 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	40 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	40 min	8 %
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	8 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %

Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	8 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis