

Imperial IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **79**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (54.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (27%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.7%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	90 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12.9 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	14.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveiki espe	Ale	Gęstwa	150 ml	Kveik