

# Imperial IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **89**
- SRM **6.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (3.8%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (3.8%)	75 %	45
Cukier	cukier biały	0.5 kg (6.4%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Admiral	25 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	14.2 %
Na zimno	El Dorado	25 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	14.2 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis