

Imperial IPA 2

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU ---
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (19.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (3.4%)	75 %	3