

Imperial IPA 2022_09

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **61**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (93.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Chinook	50 g	10 min	13 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Styrian Dragon	60 g	3 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---