

# Imperial ipa

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **90**
- SRM **10.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zaciera **38 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (68.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (9.8%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.8%)	80 %	20
Ziarno	crystal	0.5 kg (4.9%)	75 %	160
Cukier	cukier	0.7 kg (6.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	60 min	15 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %

Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	15 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---