

# Imperial IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **90**
- SRM **3.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.6 kg (71.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Bestmalz - Vienna Malt	0.3 kg (3.8%)	81 %	8
Ziarno	Brown Rice Hulls	1.2 kg (15.4%)	80 %	0
Ziarno	Bestmalz pszeniczny jasny	0.4 kg (5.1%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (3.8%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	35 min	15 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %

Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Gotowanie	Suszona pomarańcza	25 g	10 min	1 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar BRY-97	Ale	Suche	22 g	danstar