

# Imperial IPA

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **103**
- SRM **8.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **68.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **51.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (13.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	11 kg (58.8%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (10.7%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (2.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (1.1%)	65.2 %	315
Cukier	cukier	1.5 kg (8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	150 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	80 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	80 g	10 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	80 g	5 min	6.9 %
Whirlpool	Citra	80 g	60 min	13.1 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	13.2 %

Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs