

Imperial IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **85**
- SRM **5.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (67.6%)	80 %	7
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.2 kg (16.2%)	75 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	1.2 kg (16.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	60 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	60 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale