

Imperial IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **69**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.62 kg (79.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.19 kg (2.7%)	75 %	150
Cukier	Cukier	0.6 kg (8.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	25 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	16 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---