

# Imperial IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **84**
- SRM **11.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 77C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	18.5 %
Gotowanie	Pekko	10 g	20 min	15.6 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	10 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---