

Imperial IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **102**
- SRM **12.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (20.5%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	40 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- 5g Glukozy na 1L Piwa
17 sty 2019, 12:55