

Imperial IPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **74**
- SRM **11.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.75 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (16.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	65 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	15 g	10 min	13.7 %
Whirlpool	Oktawia	15 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Chinook	30 g	5 min	11.1 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- #32
6 paź 2018, 22:20