

Imperial IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **71**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.64 kg (60.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (11.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Castlemalting Chateau Biscuit	0.2 kg (4.6%)	77 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Iunga Polish Hops	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	5 min	15.1 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	15.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile