

Imperial IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **47**
- SRM **7.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 2.85 kg (34.8%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Maris Otter - Pale Ale | 2.85 kg (34.8%) | 80.3 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.8 kg (9.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.85 kg (10.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.25 kg (3%) | 78 % | 120 |
| Cukier | Cukier | 0.6 kg (7.3%) | 100 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 40 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 20 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 3 min | 10.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-----------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |
|-----------------------|-----|--------|--------|-------------|