

Imperial IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- 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**
- Wyszadzaj 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
-----------------------	-----	--------	--------	-------------