

# imperial ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **86**
- SRM **6.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (15.7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.28 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.6%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis