

Imperial ipa

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **86**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 3 kg (44.8%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (29.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (22.4%) | 85 % | 4 |
| Cukier | Cukier | 0.2 kg (3%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 5 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 10 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 20 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 1 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 5 min | 12.9 % |
| Gotowanie | lunga | 50 g | 40 min | 11 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 3 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 12.3 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 5 dni | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |