

Imperial IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **74**
- SRM **7.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (43%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.2 kg (12.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (10.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Caragold | 0.3 kg (3.2%) | 75 % | 120 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.4%) | 60 % | 3 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 1 kg (10.8%) | 78.3 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (10.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 0.3 kg (3.2%) | 79 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 25 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 40 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Denali | 20 g | 20 min | 14 % |
| Gotowanie | Eureka! | 10 g | 15 min | 18 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 15 min | 15.5 % |

| | | | | |
|---------------------------|------------------------|------|--------|--------|
| Gotowanie | Denali | 10 g | 15 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 10 g | 5 min | 18 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 5 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Denali | 20 g | 0 min | 14 % |
| Na zimno | Denali | 50 g | 10 dni | 14 % |
| Na zimno | Motueka | 50 g | 10 dni | 7 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 10 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Gęstwa | 100 ml | Mangrove Jack's |