

# Imperial IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **96**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (31.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	25 min	10 %
Na zimno	Citra	35 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's