

# Imperial IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **102**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (12.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.5%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.6%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (0.6%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %

Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	6 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	11 g	---