

# Imperial IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **82**
- SRM **7.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (72.5%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ I 16 EBC Weyermann	1 kg (14.5%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (2.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	14.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	11.8 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Cascade US	50 g	5 dni	7.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	300 ml	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia	10 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	siarczan magnezu	4 g	Zacieranie	---

## Notatki

- 100% Demi woda demi  
20 kwi 2022, 13:39