

# Imperial IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **86**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5.5 kg (70.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.85 kg (23.6%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.5 kg (6.4%)   | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 35.71 g | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra  | 17.86 g | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 17.86 g | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra  | 17.86 g | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 17.86 g | 25 min | 10 %       |
| Na zimno  | Citra  | 62.5 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 62.5 g  | 5 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                                    | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium    |
|--|-----|-------|---------|-----------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Suche | 17.86 g | Mangrove Jack's |