

Imperial IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **97**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.88 kg (70.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.31 kg (23.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.63 kg (6.4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 30 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 25 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 80 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 80 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis |