

# 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**
- Wyladuj 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