

# IMPERIAL IPA CITRA&GALAXY

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **83**
- SRM **4.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	7 kg (84.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	20 min	15 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Galaxy	75 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	75 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

### **Notatki**

- Połowa wody do zacierania to woda DEMI  
5 kwi 2020, 12:31