

Imperial IPA (Czesław Dziełak)

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **57**
- SRM **7.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6.5 kg (80.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Słód pszeniczny	0.8 kg (9.9%)	82 %	4
Ziarno	Słód monachijski	0.55 kg (6.8%)	80 %	14
Ziarno	Castlemalting - Cara Gold	0.25 kg (3.1%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	70 min	11.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12.9 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.5 %

Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12.9 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Whirflock	5 g	Gotowanie	15 min