

## Imperial IPA (IIPPAA)

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **51**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (26%)	80 %	4
Cukier	Cukier	0.7 kg (9.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	14 g	70 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	70 min	12.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	25 g	1 min	10.3 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Falconer's Flight	40 g	3 dni	10.3 %

### Drożdże

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