

# Imperial IPA PL

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **41**
- SRM **18.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 63C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (58.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.45 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5.2%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (3.3%)	75 %	65
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (2.6%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.16 kg (2.1%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lubelski szyszka	25 g	25 min	4.2 %
Gotowanie	Sybilla szyszka	25 g	25 min	6.1 %
Gotowanie	Lubelski szyszka	25 g	5 min	4.2 %
Gotowanie	Sybilla szyszka	25 g	5 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11.5 g	---