

# Imperial IPA

- Gęstość **19.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **8.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.5 kg (6.7%)	80 %	15
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (6.7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	40 g	60 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	50 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	40 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowski	5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- W planach.  
27 wrz 2015, 11:30