

# IMPERIAL JUICE IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (12.8%)	72 %	4
Ziarno	Żytmi	0.5 kg (6.4%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (2.6%)	80 %	4
Dodatek	mąka pszenna	0.2 kg (2.6%)	1 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	7 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	7 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	7 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	80 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	80 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	80 min	10 %

Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone wzgórze	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's