

imperial kamcio

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **60**
- SRM **6.3**
- 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 **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis