

Imperial NZ IPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **59**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.9 %
Brzezka przednia	Chinook	10 g	60 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	10 min	11.9 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	15 min	18.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	13.9 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	15 min	13.9 %
Na zimno	El Dorado	90 g	4 dni	14.8 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	3 dni	18.5 %

Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	13.9 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Wit C	4 g	Butelkowanie	---