

Imperial PIPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **72**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (84.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	9 %
Gotowanie	Zula	30 g	15 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Oktawia	40 g	2 dni	9 %
Na zimno	Zula	40 g	2 dni	8.3 %