

# imperialhdipa październik 2023

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **72**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **17 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **17 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (4.3%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	10 g	Zacieranie	10 min