

Imperialna AIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **35**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (94.4%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	35 g	60 min	14.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	1200 g	Fermentis