

## Imperialna AIPA II 13.03

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **33**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (94.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.7 %
Whirlpool	Equinox	25 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Cascade	25 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Kultury	1200 g	Fermentis
--------------	-----	---------	--------	-----------