

# Imperialna IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **113**
- SRM **8.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

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

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej L wody do zacierania do C
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **40 min w 70C**
- Wyladuj używając L wody o temp. C lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (41.7%)	80 %	6
Suchy ekstrakt	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (16.7%)	80 %	30
Suchy ekstrakt	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (41.7%)	80 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	33 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	20 min	6 %
Na zimno	Citra	22 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	---