

Imperialna IPKA Czeńska Dziełaka

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **100**
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	6 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	BestMalz pszeniczny jasny	0.85 kg (9.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Viking Malt	0.85 kg (9.9%)	20 %	14
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (2.9%)	78 %	120
Cukier	cukier	0.6 kg (7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Ahtanum	25 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	2 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	1 min	12.9 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	6 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	25 g	6 dni	8.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	6 dni	12.9 %

Drożdże

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

Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Płynne	40 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	-------	-------------

Notatki

- Wartości alfa kwasów spisane z opakowań,
Wartości EBC spisane z opakowań, jedynie słód pilznieński 6 -rzędowy (Castelmalting) obliczony automatycznie,
23 lis 2021, 23:27