

Imperialna PIPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **12.2**
- Styl **Imperial 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	4 kg (51.3%)	79 %	5
Ziarno	Monachijski Strzegom	1 kg (12.8%)	79 %	12
Ziarno	Bursztynowy Strzegom	0.5 kg (6.4%)	70 %	70
Ziarno	Karmelowy Czerwony Strzegom	0.5 kg (6.4%)	75 %	60
Ziarno	Pszenica Polska	1 kg (12.8%)	--- %	---
Dodatek	Płatki Owsiane	0.8 kg (10.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	50 min	8.2 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Lubelski	60 g	5 min	3.3 %

Drożdże

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

Gęstwa po US-05 + US WEST COAST M44 Mangrove Jack's	Ale	Gęstwa	500 ml	---
---	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka Bergamotki	25 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min