

imperialny gniot

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **64**
- SRM **10.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.7 kg (18.3%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (8.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.2 kg (23.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.4 kg (25.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	40 min	11.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Huell Melon	30 g	1 min	6.8 %
Na zimno	Sybilla	60 g	4 dni	6.2 %
Na zimno	Izabella	60 g	4 dni	6.8 %

Na zimno	lunga	30 g	4 dni	10.3 %
----------	-------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Gęstwa	1 ml	---