

# imperipa

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **9.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (88.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (5.9%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Na zimno	citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	10 %

## Drożdże

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

us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis
-------	-----	-------	--------	-----------