

# Imperiush

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **64**
- SRM **8.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **76.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking golden ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	11
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.1%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12.9 %
Na zimno	Nelson Sauvign	30 g	5 dni	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Przepis eksperymentalny, w trakcie testów.

Czas chmielenia brzezce przedniej jest orientacyjny i zależny od szybkości filtracji.

Planowana temperatura przy whirlpool: 71-76 C.

*18 paź 2020, 17:17*