

# Imperjal ajpa ajpa

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **113**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	7 kg (76.9%)	80 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.4 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.5%)	73 %	120
Cukier	Cukier biały	0.2 kg (2.2%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	60 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Cascade	25 g	15 min	8.7 %
HOP STAND 15min w 75°				
Whirlpool	Amarillo	25 g	15 min	8.2 %
HOP STAND 15min w 75°				
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	8.7 %

Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	12.1 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile