

Kazimierz Wielki - Imperial IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **58**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6.5 kg (89.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.75 kg (10.3%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 30 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Centennial | 60 g | 2 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |