

# Polish Imperial IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **98**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.25 kg (90%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.36 kg (10%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	55 min	13.6 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	3.4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	6 g	4 dni	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale