

Polsko-Australijska Imperialna IPA

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **101**
- SRM **12.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.4 kg (4.8%)	78 %	120
Ziarno	Barke Wayermann	1 kg (11.9%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	33 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	30 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	33 g	0 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	5 min	11 %
Na zimno	lunga	30 g	7 dni	11 %

Na zimno	Enigma (AUS)	33 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Sticklebract	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min