

single malt imperial ipa

- Gęstość **19 BLG**
- ABV ---
- IBU **115**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.51 kg (92.9%)	79 %	6
Cukier	white sugar	0.5 kg (7.1%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	35 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	23 g	Safale