

# Szyninger Imperial IPA

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **93**
- SRM **6.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.5 kg (56.8%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Ale	1.05 kg (17%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (11.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.56 kg (9.1%)	80 %	6
Cukier	Cukier	0.35 kg (5.7%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10.5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	lunga	10.5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	14 g	20 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	17.5 g	30 min	10 %
Whirlpool	lunga	7 g	30 min	11 %

Na zimno	Galaxy	35 g	6 dni	15 %
Na zimno	Magnum	28 g	6 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	28 g	6 dni	12.1 %
Na zimno	Cascade	28 g	6 dni	6 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	8.05 g	Fermentis