

W013 - Imperial IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **103.5**
- SRM **19.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.48 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **65 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.48 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	5 kg	82.8 %	15
Ziarno	BEST Munich Dark (BESTMALZ)	2 kg	81.5 %	73
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	0.5 kg	83.5 %	11

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Motueka	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Pacifica	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	Waimea	20 g	30 min	17 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Pacifica	25 g	15 min	5 %
Na zimno	Motueka	20 g	6 dni	7 %
Na zimno	Pacifica	20 g	6 dni	5.5 %
Na zimno	Motueka	25 g	3 dni	7 %
Na zimno	Pacifica	25 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis