

## W047 - Sour Imperial IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **51**
- SRM **8.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	4 kg (53.3%)	82.8 %	8
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	2 kg (26.7%)	82.8 %	15
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	1 kg (13.3%)	83.5 %	11
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	15 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic (HBC 369)	25 g	30 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	95 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic (HBC 369)	95 g	5 dni	10 %

Na zimno	Simcoe	75 g	5 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale American	Ale	Gęstwa	180 ml	DCL/Fermentis
Lactobacillus Plantanarum	Ale	Płynne	50 ml	---