

X - Imperial IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **93**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 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 **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **100C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.8%)	79 %	16
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	85 min	13 %
Gotowanie	Magnum	20 g	70 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	0.125 ml	Wyeast Labs