

#38 konkursowa Imperial IPA v.2

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **67**
- SRM **4.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (82.1%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (5.1%)	58.7 %	6
Cukier	Cukier	1.25 kg (12.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	15 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Azacca	50 g	2 dni	14 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

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