

Imperial #31

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **52**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	7 kg (93.3%)	81 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	0.2 kg (2.7%)	78 %	18
Cukier	Jakiś niemiecki syf z marketu	0.3 kg (4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Whirlpool	Chinook	75 g	0 min	13 %
Whirlpool	Cascade	75 g	0 min	6 %
Na zimno	Chinook	75 g	6 dni	13 %
Na zimno	Cascade	75 g	6 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis