

# Imperial IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **120**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (26.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 3 kg (40%)    | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (13.3%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.5 kg (6.7%) | 85 %       | 3   |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar   | 1 kg (13.3%)  | 100 %      | 0   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum | 70 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Citra  | 15 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra  | 15 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 15 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g  | 5 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Citra  | 50 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Mosaic | 50 g  | 7 dni  | 10 %       |

## Drożdże

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