

Imperial IPA z ekstraktów

- Gęstość **20.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM ---
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	wes jasny	3.4 kg (58.6%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	coobra jasny	1.2 kg (20.7%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	coobra bursztynowy	1.2 kg (20.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	20 min	11.1 %
Na zimno	Centennial	50 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	citra	50 g	14 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis