

# Imperial Polish IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **88**
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.2%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.2 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	0 min	5.5 %
Gotowanie	Oktawia	40 g	0 min	7.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	8.6 %
Na zimno	Chinook	30 g	10 dni	8.6 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	10 dni	5.5 %
Na zimno	Oktawia	30 g	10 dni	7.2 %

## Drożdże

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