

Imperial TeaPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (83.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	25 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	10 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	5 min	13 %
Whirlpool	Pacific Jade	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	herbata	150 g	Fermentacja cicha	3 dni