

# Imperialna IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **100**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.4%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.1%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.33 kg (5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	7 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	7 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	7 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	6 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	6 dni	13.2 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min