

## 121 Imperial AIPA

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **60**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (70.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (17.6%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (5.9%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.9%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	45 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %

### Drożdże

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