

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 | --- |