

## #13 Imperial IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **89**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (96.6%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.4%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	0 min	15.5 %
Gotowanie	Northdown	14 g	60 min	8.2 %
Na zimno	Equinox	100 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Monroe	100 g	3 dni	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar