

## #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      |