

## 137 Imperial AIPA

---

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **54**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (75%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 1 kg (12.5%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.5 kg (6.3%) | 75 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 0.5 kg (6.3%) | 81 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g  | 60 min | 11.3 %     |
| Gotowanie | Simcoe  | 20 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra   | 20 g  | 1 min  | 12 %       |

### Drożdże

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