

2 CZĘŚĆ IMPERIUM

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **90**
- SRM ---
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal | 1.7 kg (27%) | 75 % | --- |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt sodowy Pale Ale | 3.4 kg (54%) | 75 % | --- |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt sodowy karmelowy | 1.2 kg (19%) | 75 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus | 30 g | 60 min | 14.6 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 30 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 30 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 10 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 10 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 10 min | 12.8 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Chinook | 60 g | 7 dni | 12.8 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 30 g | 7 dni | 9.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | --- |