

## 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	---