

## #38 konkursowa Imperial IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **55**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (88.9%)	81 %	4
Cukier	Cukier	0.5 kg (5.6%)	100 %	0
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (5.6%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

### Drożdże

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