

## 9/1/2018 - Imperial IPA - 16.10.2018

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **75**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1250 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1250 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1402.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1113.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **1451.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	200 kg (54.7%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale	125 kg (34.2%)	80 %	6
Ziarno	Carapils	12.5 kg (3.4%)	75 %	5
Cukier	Cukier biały	28 kg (7.7%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Columbus	3000 g	90 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Amarillo	1250 g	1 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Cascade	1250 g	1 min	6.3 %
Whirlpool	USA Amarillo	1250 g	1 min	8.3 %
Whirlpool	USA Cascade	1250 g	1 min	6.3 %
Na zimno	USA Amarillo	2500 g	7 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	10000 ml	---