

BA Prawdziwa Imperialna IPA

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Castle Pale Ale	5.1 kg (86.4%)	80 %	8
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (13.6%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
US 05	Ale	Płynne	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	20 g	Fermentacja cicha	5 dni