

Czesław Dzielak Imperial IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilsner malt	4.5 kg (69.3%)	--- %	---
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.68 kg (10.5%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.68 kg (10.5%)	77 %	20
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.18 kg (2.8%)	78 %	120
Cukier	cukier	0.45 kg (6.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	32 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	11.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	2 min	10.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	1 min	11.9 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	6 dni	14.2 %
Na zimno	Citra	40 g	6 dni	11.9 %
Na zimno	Amarillo	40 g	6 dni	10.1 %
Na zimno	Simcoe	40 g	6 dni	11.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------