

# IMP JosPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **98**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3.2 kg (39%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (3.7%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3.7%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	25 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %