

# 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 %      |