

Imparillo

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **81**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (4.2%)	74 %	79
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	60 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	90 g	3 dni	9.5 %