

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 % |