

imperial aipa

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **107**
- SRM **14.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (92.1%)	79 %	6
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.6%)	78 %	51
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	35 g	30 min	12 %
Gotowanie	Centennial	35 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis