

Imperial #17

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **65**
- SRM **5.8**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (85.7%)	81 %	6
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (14.3%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Chinook	50 g	6 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentis