

Imperial #26

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU ---
- SRM **6.2**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	7 kg (91.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	0.35 kg (4.6%)	78 %	18
Cukier	Jakiś niemiecki syf z marketu	0.3 kg (3.9%)	--- %	---