

# Imperial AIPA

---

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **57**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Golden Ale	2 kg (20%)	80 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (5%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (10%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Apollo	25 g	10 min	17 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Whirlpool	Lemon drop	50 g	10 min	4.6 %