

Imperial AIPA

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **92**
- SRM **10.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (53.1%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (46.9%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---