

Imperial American Pale Ale

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **70**
- SRM **12.4**
- 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 **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.9%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1.3 kg (15.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.76 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	4 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentis