

# Imperial IPA 1

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **77**
- SRM **5.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.2 kg (89.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (5.1%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (5.1%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	14.2 %
Whirlpool	Amarillo/Centennial/2xMosaic	200 g	3 min	12 %
Na zimno	Mosaic	200 g	2 dni	10 %