

Imperial IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM ---
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (29.8%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	brewkit plus	1 kg (17.5%)	--- %	---
Cukier	cukier	3 kg (52.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	35 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Magnat	18 g	20 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	8 g	1 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	2 g	1 min	11.2 %
Na zimno	Crystal	8 g	14 dni	4.5 %
Na zimno	Oktawia	4 g	14 dni	7.1 %

Drożdże

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