

## Imperial IPA

---

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **8.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (5.6%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (5.6%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %