

IMPERIAL IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **12.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (69.4%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.9%)	79 %	22
Ziarno	Carawheat (GR)	0.7 kg (9.7%)	68 %	120
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.9%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Galena	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galena	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	15 min	16.3 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zacierane w 63 stopniach
19 mar 2017, 19:08