

# Imperial IPA

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **11**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Amber	5.1 kg (86.4%)	95 %	26
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (13.6%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	14 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	14.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis