

# Imperial IPA 23L

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **86**
- SRM **12.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (70%)	85 %	26
Ziarno	Carahell	2 kg (20%)	77 %	---
Cukier	Cukier kandyzowany	1 kg (10%)	85 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	14 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	14.2 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	14.2 %

## Drożdże

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