

# Imperial IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **101**
- SRM **8.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9.3 kg (90.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.4 kg (3.9%)	75 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	7 dni	16.3 %

## Drożdże

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