

## Imperial IPA

---

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński                | 5 kg (90.9%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt               | 0.25 kg (4.5%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.25 kg (4.5%) | 75 %       | 20  |

### Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---------|-----|--------|---------|--------------|
| OYL-091 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Omega Yeast  |

### Notatki

- <https://www.seriousseats.com/recipes/2012/07/how-to-brew-imperial-ipa-for-advanced-homebrewers-recipe.html>

26 lis 2019, 16:42