

# 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