

# Imperial IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **45**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (22.2%)	82 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	50 g	15 min	11 %
Na zimno	Lupulina Mosaic	30 g	6 dni	24 %
Na zimno	Lupulina Amarillo	30 g	6 dni	24 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP510 - Belgian Bastogne Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs