

# Imperial IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **119**
- SRM **10.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.2 kg (77.5%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1.4 kg (17.5%)	85 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Nugget	30 g	70 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	30 g	40 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	14 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale