

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 |