

Imperial IPA

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **96**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.4%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	60 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	120 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	120 g	3 dni	10 %