

# Imperial IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **108**
- SRM **8.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.4 kg (5.4%)	--- %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (PL)	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus (USA)	50 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Citra (USA)	50 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Amarillo (USA)	25 g	---	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile