

# Imperial IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **7.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	67 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12%)	67 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (24.1%)	67 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	40 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	40 g	5 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis