

# Imperial IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **91**
- SRM **16.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.47 kg (11.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.15 kg (3.7%)	81 %	53
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (3.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (6.1%)	73 %	120
Cukier	Cukier trzcinowy	0.25 kg (6.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	10 %

## Drożdże

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