

# Imperial IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **82**
- SRM **10**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Caramel Aromatic	0.4 kg (5.4%)	75 %	180
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	70 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	20 ml	---