

# Imperial IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **64**
- SRM **5.5**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	6 kg (82.2%)	80 %	5
Ziarno	Caramel PALE Viking Malt	1 kg (13.7%)	77 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe USA	25 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Styrian Golding SLO	50 g	60 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial USA	30 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Citra USA	50 g	5 dni	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 GORĄCZKA KALIFORNIJSKA	Ale	Gęstwa	100 ml	---