

# Imperial IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **105**
- SRM **8.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (28.8%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.7 kg (13.5%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	10 g	7 dni	13 %
Na zimno	Cascade	11 g	7 dni	6 %
Na zimno	Jarrylo	45 g	7 dni	13.8 %
Na zimno	Crystal	15 g	7 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	---