

## imperial ipa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **72**
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9.8 kg (94.2%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (1.9%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (1.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	60 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	20 min	12.4 %
Na zimno	Citra	50 g	60 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.09 g	Fermentis