

# Imperial ipa

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **54**
- SRM **9.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.2 kg (68%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.5%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.1%)	85 %	4
Ziarno	Carared	0.3 kg (3.9%)	75 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Calypso	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Mackinac	10 g	20 min	9.2 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Calypso	15 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mackinac	15 g	5 min	9.2 %
Whirlpool	Lemon drop	15 g	0 min	4.6 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Calypso	15 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mackinac	15 g	0 min	9.2 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Calypso	20 g	3 dni	13.5 %

Na zimno	Mackinac	20 g	3 dni	9.3 %
----------	----------	------	-------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---