

Imperial Ipa ajrona

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **109**
- SRM **6.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	1 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	1 min	6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	40 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Na zimno	victoria secret	30 g	3 dni	19.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Na dzień dzisiejszy ,tj.15.10.2019 może być ,wstydu nie ma.
15 paź 2019, 18:44