

Imperial IPA - browar Kapsel

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **222**
- SRM **10**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (8.3%)	70 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (8.3%)	70 %	190
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	100 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	100 g	20 min	14 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Summer	100 g	7 dni	6.4 %

Drożdże

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