

imperial ipa by Serfer

- Gęstość **20.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **16.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	6.7 kg (94.4%)	96 %	24
Cukier	glucose	0.4 kg (5.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	8 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Citra	23 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Herkules	25 g	60 min	17.7 %
Gotowanie	Herkules	25 g	40 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skurka słodkiej pomaranczy	5 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	60 min