

Imperial IPA v1

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **100**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (31.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	40 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---