

Imperial IPA v2

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **73**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (92.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	40 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	40 g	0 min	18 %
Na zimno	Eureka!	65 g	3 dni	18 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Drożdże

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