

## IMPERIAL IPA (WESELE)

---

- Gęstość **14.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **8.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 6 kg (83.3%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.9%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.2 kg (2.8%) | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra  | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra  | 30 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g  | 30 min | 12.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g  | 5 min  | 12.2 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 30 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Simcoe | 10 g  | 3 dni  | 13 %       |