

## 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 %