

Imperial IPA XERO red DIPA

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **90**
- SRM **19.9**
- Styl **Imperial 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (44.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (22.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.85 kg (9.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.68 kg (7.5%)	79 %	16
Ziarno	Caraamber	0.683 kg (7.5%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carared	0.593 kg (6.6%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.246 kg (2.7%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------