

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 % |
|----------|--------|------|-------|--------|