

Imperial peated ipa

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **79**
- SRM **11.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED 45ppm	2 kg (38.1%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	red active	0.5 kg (9.5%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Experimental 13	25 g	5 min	6.2 %
Whirlpool	Experimental 13	25 g	0 min	6.2 %
Na zimno	Experimental 13	50 g	2 dni	6.2 %
Na zimno	Experimental 09	40 g	2 dni	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	witamina c	2.5 g	Butelkowanie	---