

IMPERIAL POLISH AMERICAN INDIA PALE ALE (2 x IPA)

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **141**
- SRM **10**
- Styl **American 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (69%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (4.9%)	78 %	4
Cukier	cukier trzcinowy	0.15 kg (1.5%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	150 g	55 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	4 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Fermentacja cicha	4 dni