

Imperial smoke IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (14.3%)	--- %	---