

# Imperial Tea PA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **39**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.16 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński wayermann	2.5 kg (41.7%)	--- %	2.5
Ziarno	Wiedeński Barke	2 kg (33.3%)	--- %	9
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1.5 kg (25%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	Horizon	10 g	2 min	14 %
Gotowanie	Centennial	15 g	2 min	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Zacieranie:  
45 min - 62 st  
45 min - 71 st  
Mash out 10 min 78 st  
27 paź 2018, 15:26