

# imperialna black ipa

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **55**
- SRM **13.4**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (27.4%)	70 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4 kg (54.8%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Azacca	50 g	5 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	2000 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	1 min