

# Imperialna IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **75**
- SRM **14.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (86.4%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Browamator jasny	0.8 kg (13.6%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	11.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.8 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	3 dni	15.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Pierwsze piwo warzone z ekstraktów z chmieleniem w granulacie + na zimno.  
29 lis 2019, 22:23