

Imperial IPA - urodziny

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **57**
- SRM **6.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	5 dni	6 %