

IPA #22

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **107**
- SRM **5.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (85.7%)	81 %	6
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (14.3%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
78 stopni				
Whirlpool	Centennial	50 g	50 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	6 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	6 dni	9.5 %

Drożdże

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