

# Pół imperialna IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **107**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	14 kg (93.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (6.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	120 g	15 min	15.5 %
Zacieranie	Simcoe	100 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	200 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Notatki

- Przepis niekompletny. Do zmian.  
25 gru 2021, 23:02