

# Pucek Imperial IPA

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **14.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	3.4 kg (55.7%)	80 %	33
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Brunal	1.7 kg (27.9%)	80 %	25
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	1 kg (16.4%)	80 %	33

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Simcoe	45 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12.4 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Caraaroma	300 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Caramunich I	500 g	Zacieranie	30 min

## Notatki

- PPPP podaje barwę 46EBC  
10 sty 2017, 23:04