

sarnie imperial ipa

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **156**
- SRM **7.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (18%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.56 kg (10.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	---	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---