

## Test IIPA

---

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **10.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 5 kg (61.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (24.7%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 1 kg (12.3%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30          | 0.1 kg (1.2%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 70 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra  | 30 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra  | 40 g  | 0 dni  | 12 %       |