

# Xazulowa Imperial ipa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **152**
- SRM **7.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.01 kg (31.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.31 kg (4.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	65 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	75 g	10 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	10 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22.01 g	Fermentis