

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński       | 2.9 kg (70.4%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane   | 0.61 kg (14.8%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.61 kg (14.8%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equanot    | 5 g   | 60 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Equanot    | 20 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Gotowanie | Centennial | 25 g  | 5 min  | 10.5 %     |

### Notatki

- whirlpool 78c 30min 25g centennial, 30g motueka, 30 rakau  
9 mar 2020, 23:53