

iipa

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **123**
- SRM **4.2**
- 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (75.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.33 kg (5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	40 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	60 g	45 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	60 g	45 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %