

4 minuty marazmu

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **80**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (93%)	80 %	4
Cukier	cukier	0.3 kg (7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	70 min	14 %
Gotowanie	Horizon	10 g	40 min	14 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	100 g	Fermentis