

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **14**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.7%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy	0.5 kg (6.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Dr Rudi	25 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	ariana	25 g	1 min	12 %