

# Cannibal Hops

- Gęstość **20.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **6.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7 kg	80 %	4
Ziarno	Carapils	0.3 kg	75 %	3.5
Ziarno	Karmelowy	0.1 kg	75 %	30
Cukier	biały	0.4 kg	100 %	0
Ziarno	Płatki pszenne	0.4 kg	75 %	3.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	40 g	60 min	19.5 %
Gotowanie	Apollo	30 g	15 min	19.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	0 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	6 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	50 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar