

DCT

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **6.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (52.6%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	3 kg (31.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (5.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	70 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %