

DDH

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **56**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	10 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	25 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Na zimno	Zythos	25 g	5 dni	11 %
Na zimno	Eureka!	20 g	5 dni	18 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
liberty bell ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove's Jack