

IFI

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **41**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	15 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Promise	20 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	13.7 %
Gotowanie	Southern Promise	30 g	40 min	11.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Smaragd	50 g	30 min	3.9 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Smaragd	50 g	3 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's