

IIPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **104**
- SRM **8.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (64.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (13%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	70 min	15.3 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	35 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	70 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	35 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
liberty bell	Ale	Suche	20 g	---