

IIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **73**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (78.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.6%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %