

iipa

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **123**
- SRM **4.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (75.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6%) | 85 % | 3 |
| Cukier | cukier | 0.33 kg (5%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 40 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 60 g | 45 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 60 g | 45 min | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 60 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 60 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 3 dni | 9.5 % |