

Imperialna ipa kolaboracja

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **75**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	6.1 kg (91%)	80.5 %	6
Ziarno	Carmel pils	0.2 kg (3%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny ciemny bestmalz	0.4 kg (6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.7 %