

IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **9.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (66.7%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.5 kg (33.3%)	90 %	55

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	32 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10.4 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.8 %
Na zimno	Amarillo	30 g	8 dni	7.1 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	6.9 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	9.5 g	3 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---