

IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 10.5 kg (87.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 1.5 kg (12.5%) | 74 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | continental | 50 g | 70 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 55 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g | 40 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 30 g | 40 min | 3.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 0 min | 13.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |