

IPA Imperialne cytrusy za horyzontem

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **38**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (71.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (23.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	15 g	55 min	14 %
Gotowanie	Horizon	10 g	5 min	14 %
Whirlpool	Horizon	20 g	---	14 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Horizon	15 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	---