

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 | --- |