

## Na bogato

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **55**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	30 min	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs