

## 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 | Iunga            | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool | Citra            | 50 g  | 30 min | 12 %       |
| Whirlpool | Mosaic           | 50 g  | 30 min | 10 %       |
| Whirlpool | Nelson Sauvignon | 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 Sauvignon | 50 g  | 2 dni  | 11 %       |

### Drożdże

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