

Rozpierzalator

- Gęstość **20.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **13.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5.5 kg (73.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.7%)	78 %	51
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (4%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	20 g	40 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's