

Hart

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **83**
- SRM **7.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (36.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (36.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	25 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	10 min	15 %
Whirlpool	Sabro	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Centennial	50 g	6 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Fortitude – operacja kontrwywiadu aliantów w czasie II wojny światowej, której zadaniem było zmylenie wywiadu i sztabu niemieckiego co do prawdziwych planów aliantów, jakimi było lądowanie w Normandii. Zadaniem operacji Fortitude North było przekonanie Adolfa Hitlera, że alianci zaatakują Norwegię. Operacja Fortitude South miała stworzyć wrażenie, że lądowanie w Normandii jest tylko akcją mającą odciągnąć uwagę od głównego ataku.
4 sty 2022, 19:22