

Hermus

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **73**
- SRM **12.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (56.1%)	79 %	6
Ziarno	Red ale	1 kg (9.3%)	75 %	70
Ziarno	Pszniczny karmelowy	0.5 kg (4.7%)	70 %	75
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (4.7%)	75 %	60
Cukier	Miód rzepakowy	1.2 kg (11.2%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	50 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Summit	25 g	45 min	17 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Summit	25 g	10 min	17 %
Gotowanie	Chinook	25 g	0 min	13 %
Gotowanie	Summit	25 g	0 min	17 %

Na zimno	Summit	25 g	7 dni	17 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	1000 ml	FM