

Imperialna Płaskurka Metamorfoza

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **13.1**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płaskurka	2.5 kg (33.1%)	40 %	12
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (33.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (26.5%)	81 %	4
Ziarno	Płaskurka Tostowana	0.5 kg (6.6%)	20 %	80
Ziarno	Płaskurka Palona	0.05 kg (0.7%)	5 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs