

Over The Horizon

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **101**
- SRM **12.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (63.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	60 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Horizon	30 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Horizon	30 g	2 dni	14 %

Drożdże

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