

prawie double na polskich chmielach

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **52**
- SRM **7.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **51 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.5 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **44 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (33.3%)	80 %	3.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (6.7%)	78 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	2 kg (13.3%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (13.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	100 g	60 min	5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	45 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	6 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	15 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	0 min	6 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	0 min	8.7 %
Whirlpool	Lomik	100 g	0 min	5 %
Whirlpool	Marynka	50 g	0 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	20 min