

Prince Charles

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **89**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (50.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (38.9%)	90 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.074 kg (1.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	45 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	45 min	11.3 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	Emigma	25 g	20 min	18.2 %
Na zimno	Enigma	100 g	2 dni	18.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs