

# Zwalony Koń

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **105**
- SRM **6.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (44.6%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC Viking	0.2 kg (2%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (14.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (14.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (4%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (5%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (9.9%)	81 %	5
Cukier	cukier	0.5 kg (5%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinoo twój browar	20 g	60 min	11.7 %
Brzezka przednia	Ekuanot	20 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12.6 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	16.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	13.3 %

Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	10.1 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	11.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	16.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	10.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs