10 wspałanałcych

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **121**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg *(80%)*	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg *(10%)*	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(10%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	Idaho Gem	10 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Lotus	10 g	10 min	15.2 %
Whirlpool	Iunga	10 g	30 min	11 %
Whirlpool	Sabro	25 g	30 min	15 %
Na zimno	Sabro	25 g	5 dni	15 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	Lotus	20 g	5 dni	15.2 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	5 dni	11 %
Na zimno	Iunga	20 g	5 dni	11 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Kwas Askorbinowy	5 g	Butelkowanie	0 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- co z tego wyjdzie nwm
  26 sty 2023, 19:48