

#19 GIGA CHAD

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **63**
- SRM **20.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (68.8%)	80 %	5
Ziarno	Cookie	0.625 kg (19.5%)	72 %	40
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (7.8%)	76 %	150
Ziarno	Special W	0.125 kg (3.9%)	73 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	50 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	10 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól	4 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	10 g	Fermentacja cicha	20 dni