

#2

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **104**
- SRM **13.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (42.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (42.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (9.6%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (6%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Na zimno	lunga	25 g	10 dni	11 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	75 g	10 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min