

Chmielujelu

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **106**
- SRM **7.1**
- 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 **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (31.6%)	79 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (30.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (25.3%)	83 %	5
Ziarno	Carabelge	1 kg (12.7%)	74 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	60 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min