

## Dolna

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **29**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.7%)	61 %	5
Cukier	Cukier	0.67 kg (8.5%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	9.7 %
Whirlpool	Sybilla	30 g	15 min	6 %
Na zimno	Zula	70 g	2 dni	9.7 %
Na zimno	Izabella	100 g	2 dni	5.1 %
Na zimno	Sybilla	70 g	2 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	350 ml	White Labs

### Notatki

- 2.8 ml kwasu mlekowego (ostatecznie 5.8ml do zacieru), 2g soli. blg 17, podbite 670g cukru do 20blg. Zeszło do 3.8 blg, niestety przez dodatek cukru, przed chmieleniem na zimno wydaje się alkoholowe. Po chmieleniu dużo lepiej, ciekawy profil, owocowy, nadal może nieco alkoholowe i trzepie, ale raczej udane. 110g cukru do refermentacji  
28 mar 2021, 12:19