

## 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