

dwc

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **117**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (85.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.8%)	78 %	4
Cukier	Sugar, Clear	0.25 kg (4.3%)	99 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10.9 %
Whirlpool	Strata	30 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	30 g	30 min	15 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Na zimno	Strata	70 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Mosaic	70 g	3 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	70 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %
Na zimno	Strata	70 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

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