

Entered Apprentice Polish

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **118**
- SRM **7.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Smoked beech viking malt	2 kg (16.7%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (41.7%)	81 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	90 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Puławski	90 g	60 min	7.5 %
Na zimno	Izabella	180 g	10 dni	5.7 %