

Fengii ddh

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.5%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mouteka	50 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mouteka	50 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	60 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis