

- Gęstość **31705.9 BLG**
- ABV -**205.4 %**
- IBU ---
- SRM **136.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	50 kg (27.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	10 kg (5.5%)	80 %	4
Ziarno	karmelowy 400	2 kg (1.1%)	70 %	400
Ziarno	karmelowy 8	15 kg (8.2%)	75 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	105 kg (57.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	400 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	1000 g	15 min	8 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	2000 g	10 min	8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	3000 g	7 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis

Notatki

- =====
 FERMENTACJA - 18,0stC
 =====
 Leżakowanie standard
 8 mar 2019, 17:37