

# Heisenberg

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **129**
- SRM **10.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (94.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.1 kg (2.7%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Centennial	60 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.3 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis