

# Honorowy Salut

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (72.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (18.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (9.1%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum      | 6 g   | 60 min | 14 %       |
| Gotowanie                 | Magnum      | 6 g   | 50 min | 14 %       |
| Gotowanie                 | Magnum      | 6 g   | 40 min | 14 %       |
| Gotowanie                 | Perle       | 15 g  | 30 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle       | 15 g  | 15 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Hersbrucker | 15 g  | 10 min | 3 %        |
| Na zimno                  | Citra       | 50 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Amarillo    | 20 g  | 4 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Citra       | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Simcoe      | 20 g  | 3 dni  | 13.2 %     |

|          |         |      |       |      |
|----------|---------|------|-------|------|
| Na zimno | Cascade | 50 g | 2 dni | 6 %  |
| Na zimno | Mosaic  | 20 g | 2 dni | 10 % |

## Drożdże

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

## Notatki

- Incydent Charliego Browna i Franza Stiglera z 20 grudnia 1943, po udanym bombardowaniu, Bremy, podczas którego Stigler, będący w czasie wojny asem Luftwaffe, mając możliwość zestrzelenia mocno uszkodzonego Boeinga B-17 Charliego Browna, pozwolił załodze odlecieć do bazy w Anglii. 40 lat po tym wydarzeniu Brown i Stigler spotkali się, a ich przyjaźń trwała do śmierci obydwu.  
*27 sty 2019, 17:55*