

# Horner

- Gęstość **19.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **13.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Castle Abbey Malt	2 kg (22.2%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	50 min	14.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	50 min	12.4 %
Gotowanie	Sorachi Ace	40 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	100 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	0 dni	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale