

# I have no idea

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **11.7**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (36.6%)	79 %	22
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (2.4%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale