

Imperial Double Hoppy Unicorn

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **59**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) UK	4.15 kg (46.6%)	78 %	2
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.5 kg (16.9%)	78 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.35 kg (26.4%)	85 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	50 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Centennial	35 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	35 g	10 min	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OMEGA Hot Head	Ale	Płynne	100 ml	OMEGA

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Hibiscus Flowers	30 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Imperial White IPA
10 gru 2017, 13:20