

Last chance

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **66**
- SRM **8.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (81.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (13.5%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.4 kg (5.4%) | 73 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 80 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 110 g | 0 min | 10 % |