

m0s41c

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **50**
- SRM **13**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 75C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (71.4%)	85 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (14.3%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (14.3%)	77 %	125
Cukier	Brown Sugar, Light	0 kg	100 %	16
0.5 kg na ostatnie 10min gotowania, do 19tki ekstraktu				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	30 g	50 min	12.5 %
Wrzucone zaraz po zakończeniu filtracji i rozpoczęciu grzania				
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	COLD CRASH	0 g	3 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	house culture

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	120 min