

## 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 |