

Martwy Ciąg

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **28.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (12.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	46 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	11 g	60 min	6 %
Gotowanie	Galena	11 g	60 min	12 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	35 g	0 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	7 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Niestylowe piwo, które chciało być iperial IPA, ale może mieć niedobór chmielu. Warzone 18 września. W zamysle miało być ciemnobursztynowe, mocne i pełne (ale możliwie niesłodkie, a mocno goryczkowe). Update później.
19 wrz 2016, 12:13