

Mlask

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **78**
- SRM **9.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.7%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (2.2%)	73 %	120
Ziarno	Caramel Aromatic	0.15 kg (2.2%)	73 %	180
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian cardinal SL T90	50 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Opal	21 g	60 min	8.5 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	50 g	15 min	6.8 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	15 min	6 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 11.05.2019 17* Blg
Przelane do butelek 06.06.2019; 2,3 v/v
12 maj 2019, 10:34