

Nawalona laleczka

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **107**
- SRM **11.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **95 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **95 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (12.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (60.6%)	82 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	1 kg (12.1%)	78 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.1%)	85 %	3
Cukier	miód	0.25 kg (3%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	35 g	60 min	17 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	35 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	25 g	30 min	14.6 %
Whirlpool	Waimea	35 g	0 min	17 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Ella (AUS)	45 g	0 min	14.6 %
Na zimno	Simcoe	100 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	100 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	100 g	10 dni	10 %
Na zimno	Cascade	100 g	10 dni	6 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	35 g	30 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	FERMENTIS

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	trawa cytrynowa	50 g	Gotowanie	60 min
Ziolo	liście kaffiru	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min