

newddh

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **57**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (56.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (18.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	cookie	0.25 kg (4.7%)	72 %	50
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.38 kg (7.2%)	80 %	4
Ziarno	enzymatyczny	0.25 kg (4.7%)	76 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	styrian wolf	20 g	20 min	13.4 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	15 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvign	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Wolf	13 g	5 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
---------------------------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	---
Inne	pożywka	4 g	Gotowanie	5 min