

Optymistyczny Wiktor

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **102**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (21.4%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	50 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	4 dni	17.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs