

Overheated R2D2

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **109.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony Torfem (Viking Malt)	4 kg (64%)	82 %	10
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.35 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt (Castle)	0.35 kg (5.6%)	65.2 %	350
Ziarno	Jęczmień palony (Castle)	0.25 kg (4%)	55 %	1300
Ziarno	Carafa Special III	0.25 kg (4%)	65 %	1400
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4%)	73 %	1000
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.8 kg (12.8%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	40 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	20 g	15 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9 %
Whirlpool	Green Bullet	20 g	15 min	12.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis