

Peated double west coast ipa

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **69**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED 45ppm	5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	200 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	400 ml	---