

# Perandoria

- Gęstość **20.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **9.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (67.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.8 kg (10.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (10.8%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (2.7%)	78 %	120
Ziarno	Żytni	0.2 kg (2.7%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.4%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Centennial	30 g	15 min	10.5 %

Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis