

Polska kwiatem i miodem płynąca

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **88**
- SRM **5.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1.5 kg (20.5%)	77 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.3 kg (4.1%)	78 %	51
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	50 g	60 min	11 %
Whirlpool	Zula	100 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	100 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	7.8 %
Brzezka przednia	lunga	15 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile