

# Quake

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **93**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.9%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	30 min	10.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Citra	30 g	8 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	8 dni	12.3 %
Na zimno	Centennial	25 g	8 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Warka nr 6 (21.02.2016)  
28.02.2016 - zlewanie na cichą i chmienie na zimno  
06.03.2016 - butelkowanie  
11 sty 2018, 21:41