

Single hop

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (41.4%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (41.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.25 kg (3.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum de	23 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	15 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	7.6 %
Whirlpool	Cascade PL	60 g	15 min	7.6 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	4 dni	7.6 %