

steelhead

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **8.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (87.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.13 kg (3.9%)	74 %	79
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.13 kg (3.9%)	74 %	3
Cukier	cukier	0.16 kg (4.8%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	70 min	13.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	3 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	3 min	17.2 %
Na zimno	Simcoe	10 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	10 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	10 dni	17.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	5 dni	17.2 %