

test

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **86**
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Smoked beech viking malt	1 kg (10%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (50%)	81 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (40%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	15 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	90 g	10 dni	4 %