

## 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 %        |