

WANDAL II

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.6 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Viking	2.5 kg (14.7%)	61 %	5
Ziarno	Słód orkiszowy Weyerman	2.5 kg (14.7%)	82 %	5
Ziarno	Słód Eraclea Weyerman	5 kg (29.4%)	82 %	3
Ziarno	Słód Pale Ale Weyermann	2.5 kg (14.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód Isaria 1924 Weyermann	2.5 kg (14.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (11.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	180 g	15 min	12 %
Na zimno	Galaxy	200 g	2 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	200 g	1 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	200 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Płynne	2500 ml	Wyeast Labs
Starter 2500 ml (10 BLG).				