

Ya Bard&NaNo Brewery Cooperation

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **63**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (33.7%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale (light)	3 kg (33.7%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2 kg (22.5%)	82 %	4
Dodatek	Simpsons - Golden Naked Oats	0.7 kg (7.9%)	73 %	20
Dodatek	Wheat, Flaked	0.2 kg (2.2%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	70 min	12 %
Na zimno	Sabro	200 g	12 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	12 dni	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	50 min	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	6 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Anzymes hoop boost	2 g	Fermentacja cicha	12 dni
Czynnik do wody	chlorides	5 g	Zacieranie	0 min