

Zwalony Koń

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **105**
- SRM **6.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (44.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC Viking | 0.2 kg (2%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.5 kg (14.9%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.5 kg (14.9%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (4%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.5 kg (5%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 1 kg (9.9%) | 81 % | 5 |
| Cukier | cukier | 0.5 kg (5%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Chinoo twój browar | 20 g | 60 min | 11.7 % |
| Brzezka przednia | Ekuanot | 20 g | 60 min | 14.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 15 min | 12.6 % |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g | 20 min | 16.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 50 g | 20 min | 13.3 % |

| | | | | |
|-----------|------------------|------|--------|--------|
| Whirlpool | Nelson Sauvignon | 50 g | 20 min | 10.1 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 20 min | 11.3 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 3 dni | 16.2 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 50 g | 3 dni | 10.1 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 11.3 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP067 - Coastal Haze | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |