

# 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 Sauvín | 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 Sauvín | 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   |