

Fifonsz II

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **79**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (6%)	78.3 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Sabro	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Dr Rudi	25 g	60 min	11.8 %
Whirlpool	sabro i equanot	60 g	1 min	1 %
Na zimno	sabro i equanot	60 g	1 dni	1 %