

# Imperial Ipa - The Fighter - Brookreacja

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **134**
- SRM **7.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt              | 4.1 kg (65.1%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1.85 kg (29.4%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny             | 0.35 kg (5.6%)  | 80 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 55 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 20 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe                 | 20 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 25 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe                 | 25 g  | 15 min | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |