

THE FIGHTER - BROKREACJA IIPA 19°

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **118**
- SRM **9.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.1 kg (56.6%)	85 %	5
Ziarno	Monachijski typ II	1.85 kg (25.5%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (4.8%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.95 kg (13.1%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Citra	75 g	6 dni	14.2 %
Na zimno	Simcoe	75 g	6 dni	13.7 %

Drożdże

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