

#69 The Fighter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **120**
- SRM **8.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (66.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.35 kg (5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	48 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	17 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	21 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Simcoe	21 g	15 min	14.2 %
Na zimno	Citra	70 g	4 dni	13.6 %
Na zimno	Simcoe	70 g	4 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	witamina A	4 g	Butelkowanie	---