

Battleaxe

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14.4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **54.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (62.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.4%)	73 %	120
Cukier	Cukier	0.055 kg (0.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	25 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	6 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	10 g	Safale