

# Bronday Koleżeński

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.2 kg (76.4%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	Honey	0.5 kg (9.1%)	75 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (14.5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Pacific Gem	50 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Green Bullet	50 g	15 min	12.7 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	5 dni	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	drewno	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Irish Moss	4 g	Gotowanie	15 min