

# Conan Barbarzyńca

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **93**
- SRM **5.8**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (38.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.1%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.5 kg (7.7%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	20 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	20 min	17.2 %
Whirlpool	Equinox	20 g	20 min	13.1 %

Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	4 dni	17.2 %
Na zimno	Equinox	15 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Rakau (NZ)	15 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	15 g	4 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	1600 ml	Yeast Bay