

# Imperial Ipa - The Fighter - Brookreacja

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **119**
- SRM **8.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.1 kg (54.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.85 kg (24.7%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.35 kg (4.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (2.7%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	55 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %

## Drożdże

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