

T-Fighter Gasoline

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **43**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	2 kg (56.4%)	81 %	7
Ziarno	Słód Owsiany	1.2 kg (33.9%)	80 %	7
Ziarno	Carafa II Special (Weyermann)	0.125 kg (3.5%)	65 %	1150
Ziarno	Carafa I Special (Weyermann)	0.22 kg (6.2%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	12.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Whirlpool	Cascade	15 g	5 min	6.7 %
Whirlpool	Chinnok	15 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	3 dni	11 %

Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6.7 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FunkTown Pale Ale	Ale	Gęstwa	120 ml	Yeast Bay