

# The Alchemist Brokreacja - troche zmienione

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **83**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.8 kg (78.9%)	60 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.85 kg (11.6%)	65 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.2%)	65 %	4
Ziarno	Monachijski	0.1 kg (1.4%)	65 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	25 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	25 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	6 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	6 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	6 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	1 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	1 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---