

THE FIGHTER - BROKREACJA IIPA 19°

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **135**
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 4.1 kg (65.1%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski typ II | 1.85 kg (29.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.35 kg (5.6%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g | 60 min | 15.8 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 15 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 15 min | 13.7 % |
| Na zimno | Citra | 75 g | 6 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 75 g | 6 dni | 13.7 % |

Drożdże

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