

The Fighter by Brokreacja

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **165**
- SRM **8.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.1 kg (65.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom 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	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 %
Na zimno	Citra	75 g	10 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	75 g	10 dni	13.2 %

Drożdże

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