

## warrior-ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **31.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.4%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (6.7%)	85 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	30 min	17 %
Gotowanie	Warrior	30 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	30 g	0 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------

## Notatki

- 37 litrow 15 blg.  
30 gru 2018, 14:17