

# Warrior IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM ---
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4.5 kg (75%)	80 %	---
Ziarno	pilsen	1.5 kg (25%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	3 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	3 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	5 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	2 g	1 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	2 g	1 min	12.4 %
Na zimno	Chinook	25 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	4 dni	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis

## Notatki

- wyszło ok. 12 BLG jednak.  
28 cze 2017, 12:50