

# Wojownik

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **159**
- SRM **9.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	25 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13 %

## Drożdże

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