

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 |