

Wojownik II

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **119**
- SRM **19.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.2 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (25%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (6.3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | cookie | 0.5 kg (6.3%) | 70 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 50 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Denali | 20 g | 20 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Denali | 30 g | 5 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 5 min | 13 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 3 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |