

# #Sowa 11 - Mocarny Knur Ultra IPA

- Gravity **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **157**
- SRM **17.3**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **16.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **17.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (35%)	80 %	5
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.1%)	73 %	120
Grain	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.1%)	76 %	150
Grain	Pszeniczny	0.7 kg (8.8%)	85 %	4
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (1.3%)	73 %	887
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (42.5%)	80 %	20
Dry Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (6.3%)	80 %	20

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	35 g	60 min	11.2 %
Boil	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Boil	Chinook	20 g	60 min	13 %
Boil	Citra	50 g	40 min	12 %
Boil	Equinox	30 g	40 min	13.1 %
Boil	Citra	60 g	10 min	12 %
Boil	Mosaic	40 g	10 min	10 %

Boil	Mount Hood	10 g	10 min	5.5 %
------	------------	------	--------	-------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis

## Notes

- Brzeczka startowa 20 litrów 23 BLG, odfermentowało do 6 BLG.

Z samych słodów wyszło 16,5 BLG, do 23 podbicie ekstraktami.

Resztki niefermentowalnego cukru spowodowały, że piwo, choć dość mocne było mega pijalne, nie było wyczuwalnego alkoholu w aromacie czy smaku.

*Dec 5, 2020, 3:45 PM*