

#3 Moteuka IIPA

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **14.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (60.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.4%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.6%)	55 %	985
Cukier	cukier	1 kg (12.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	40 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Target	60 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	0 min	5.5 %
Gotowanie	Motueka	30 g	15 min	7.2 %
Gotowanie	Motueka	30 g	0 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs