

## Chmielowy mocarz

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (70.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (5.9%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (11.8%)	75 %	30
Cukier	Cukier	1 kg (11.8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe 2015	60 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Amarillo 2015	40 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Citra 2015	60 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe 2015	30 g	0 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo 2015	20 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Simcoe 2015	60 g	2 dni	11.4 %
Na zimno	Citra 2015	40 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo 2015	30 g	2 dni	8.9 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Burzliwa 3 tyg  
Cicha 1 tyg

po filtracji cel 17blg, po gotowaniu ew. dodać cukru do podbicia do min 18blg (250g = 1plato)  
19 paź 2016, 00:25