

# Chmielus Maximus

- Gęstość **20.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **10.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (90.9%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich I	0.3 kg (4.5%)	71.7 %	90
Ziarno	Weyermann-Carapils Malt	0.3 kg (4.5%)	74 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	40 min	17.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	1 min	17.2 %

Na zimno	Vic Secret (AUS)	10 g	7 dni	16.1 %
Na zimno	Waimea	10 g	7 dni	17 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	40 g	7 dni	9.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min