

# 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      |