

Crazy Mike

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **37**
- SRM **14.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (44.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (32.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.6%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Candi Sugar, Amber | 1 kg (16.4%) | 78.3 % | 148 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | frugle | 20 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 30 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 15 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 40 g | 5 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g | 0 min | 7.2 % |
| Whirlpool | Mosaic | 60 g | 4 min | 11.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.11 g | Fermentis |