

# 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj 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