

# Crazy Mike

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **111**
- SRM **14.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 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 **25.5 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 **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (52.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (10.5%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann Wiedeński	1 kg (10.5%)	79 %	9
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (10.5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (5.3%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.3%)	78.3 %	2
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.3%)	78.3 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	17.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.7 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Citra	55 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Simcoe	55 g	4 dni	13.7 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	5.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- 115 gram syropu z glukozy w celu nagazowania.  
24 gru 2017, 00:53