

# Crux Sacra Sit Mihi Lux 1.0

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **60**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	3 kg (85.1%)	80 %	14
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.125 kg (3.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (11.3%)	80 %	45

Słód karmelowy dodany na drugą przerwę.

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus - Zeus (USA - 2018)	10 g	60 min	15.2 %
Gotowanie	Southern Cross (NZ - 2019)	33 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Southern Cross (NZ - 2019)	33 g	1 min	12.6 %
Na zimno	Southern Cross (NZ - 2019)	34 g	2 dni	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranaie (olsztyńska - Nagórki)	12000 g	Zacieranie	61 min
Inne	Woda wysładzanie (olsztyńska - Nagórki)	10000 g	Zacieranie	61 min
Czynnik do wody	Kwasfosforowy (woda do wysładzania)	4 g	Zacieranie	61 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Whirlfolc	1 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Na belce pionowej krzyża widnieją litery: CSSML oznaczające: Crux Sacra Sit Mihi Lux (Krzyż święty niech mi będzie światłem)  
22 gru 2020, 12:00