

# Kara Mustafa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.8%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	42 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safeale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis