

# Kosiarz umyśłów

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **114**
- SRM **8.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **80.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **99.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **94.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **126 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **94.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **36.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **99.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	18 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	7.5 kg (23.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (9.5%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (6.3%)	80 %	16
Ziarno	Cara Gold	1 kg (3.2%)	75 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	60 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	90 g	5 min	8 %
Gotowanie	Magnum	90 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Chinook	90 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	90 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	90 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Centennial	90 g	5 min	9.7 %

Gotowanie	Simcoe	90 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Ella (AUS)	66 g	7 dni	14.6 %
Gotowanie	Amarillo	90 g	1 min	9.2 %
Na zimno	Chinook	90 g	7 dni	13 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis