

## LA Maze

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **70**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 4.2 kg (70%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.6 kg (10%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Rye, Flaked                 | 0.9 kg (15%) | 78.3 %     | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (5%)  | 79 %       | 22  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum        | 40 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Whirlpool | Nelson Sauvin | 10 g  | 20 min | 11 %       |
| Whirlpool | Mosaic        | 30 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvin | 20 g  | 2 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Mosaic        | 100 g | 2 dni  | 10 %       |