

# Mantium Brut IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (75.5%)	80 %	4
Dodatek	płatki ryżowe	1 kg (18.9%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- 1. 10 min gotowania z 5g mchu irlandzkiego
  - 2. Ostatnie 50g Citry i 50g Mosaic na whirlpool po schłodzeniu do 85C.
  - 3. Burzliwa 11 dni w temp. 17-19C - czwartego dnia dodano 3.5ml alfa-amylazy
  - 4. Cicha 8 dni w temp. 18-20C
  - 5. Ostatni dzień coldcrush 4-5C
- 15 sie 2021, 13:24*