

# Marcowy Absurd

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	25
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1 kg (14.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (14.3%)	75 %	60
Ziarno	Bestmalz Chilt Malt	1 kg (14.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	50 min	7 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	50 min	15.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	50 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	5 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	45 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Bestmalz Chilt Malt - tylko na przerwę dekstrynującą (72°C) dla mocnej, stabilnej piany.  
*10 mar 2017, 21:10*