

## #MASHTAG 2014

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **44**
- SRM **16.8**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **69 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **51.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	15 kg (87%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Caramalt	1 kg (5.8%)	76 %	69
Ziarno	Simpsons - Crystal T50	1 kg (5.8%)	75 %	130
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.25 kg (1.4%)	73 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	19 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	38 g	60 min	3 %
Gotowanie	Amarillo	38 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	38 g	30 min	7 %
Whirlpool	Amarillo	38 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Motueka	57 g	60 min	7 %
Na zimno	Amarillo	115 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	115 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	115 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	20 ml	Wyeast Labs
Starter 3 L na brzeczce 10 BLG z jasnego ekstraktu, kręcony na mieszadło 2 dni. Fermentacja burzliwa w 21 C.				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Czerwona pomarańcza	500 g	Gotowanie	0 min
dodane na koniec gotowania				
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	8 g	Gotowanie	0 min
dodane na koniec gotowania				
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	15.4 g	Gotowanie	0 min
dodane na koniec gotowania				