

Mocarz IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **36**
- SRM **11.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5.7%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	15.2 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	10 min	14.7 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	15.2 %
Whirlpool	Dr Rudi	20 g	10 min	14.7 %
Na zimno	Cltra	40 g	3 dni	15.2 %

Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Dr Rudi	40 g	3 dni	14.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min