

## Mocarz IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **37**
- SRM **12.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (4.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Elani	20 g	10 min	5.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12.5 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.5 %

Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
----------	--------	------	-------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	wirflock	5 g	Gotowanie	7 min

## Notatki

- coś "na wzór" Exterminator Double AIPA 19°BLG z Tb. Dokupić El Dorado  
12 wrz 2024, 11:10