

Mocarz IPA

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **69**
- SRM **13.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	16 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (10.4%)	70 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (2.6%)	78 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.7 kg (3.6%)	10 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	50 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Ekuanot	50 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Ekuanot	100 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Ekuanot	100 g	5 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	55 g	Safale