

# Mountain King

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (16.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (33.3%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	10.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Imbir tarty korzeń	50 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min