

Nr3 - The Ale of Mordor

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **51**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Zero Viking	2 kg (31.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (9.5%)	79 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---