

# Orginal Monte Cedro

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **97**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (72.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12%)	79 %	12
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (6%)	85 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.8 kg (9.6%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	50 min	16.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	50 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis