

# Psycho

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **91**
- SRM **8.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (92.3%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (4.6%)	100 %	30
Ziarno	Karmelowy Ciemny	0.2 kg (3.1%)	85 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	55 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

## Drożdże

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