

## #Sowa 11 - Mocarny Knur Ultra IPA

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **157**
- SRM **17.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (35%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.1%)	76 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (1.3%)	73 %	887
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (42.5%)	80 %	20
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (6.3%)	80 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	40 min	12 %
Gotowanie	Equinox	30 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	60 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	10 %

Gotowanie	Mount Hood	10 g	10 min	5.5 %
-----------	------------	------	--------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Brzeczka startowa 20 litrów 23 BLG, odfermentowało do 6 BLG.

Z samych słodów wyszło 16,5 BLG, do 23 podbicie ekstraktami.

Resztki niefermentowalnego cukru spowodowały, że piwo, choć dość mocne było mega pijalne, nie było wyczuwalnego alkoholu w aromacie czy smaku.

*5 gru 2020, 15:45*