

13 Fade to Black

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **66**
- SRM **34.8**
- Styl **Black 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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (18.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.3 kg (5.6%)	70 %	837
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (5.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (5.6%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	50 min	5.7 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	40 min	5.7 %
Gotowanie	Zula	50 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Izabella	50 g	16 min	6.8 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	5.7 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	8.3 %

Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	6.8 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- woda wodociągi 32(16/16)_Light colored and hoppy
gips piwowarski 2/2

Słody palone dodane na wygrzew
12 paź 2021, 14:09