

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **83**
- SRM **29.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (75.8%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.5%)	60 %	788
Ziarno	Carafa special I	0.2 kg (3%)	70 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	20 %	985
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Bravo	25 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	150 g	5 dni	6 %
Whirlpool	Cascade	75 g	30 min	6 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4.5 %

Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
-----------	--------	------	--------	------

Notatki

- Słody Czekoladowy i Carafa specjal I dodać na mash out
Palony jęczmień zalać wodą w stosunku 3:1 na 24h i dodać przy wysładzaniu w stosunku
22 lut 2021, 13:40