

Black Bolt - Imperial Cascadian Pale Ale

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **115**
- SRM **60.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (72.9%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (10.4%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	30 g	45 min	7.1 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---