

Black Hole Sun - Rye

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **62**
- SRM **49.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (48.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (19.2%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.7 kg (13.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.45 kg (8.7%)	70 %	1360
Ziarno	Barley, Flaked	0.35 kg (6.7%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.8%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	15 g	10 min	7.8 %
Whirlpool	Kohatu	15 g	20 min	7.8 %

Whirlpool	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Citra i Kohatu przy 75 stopniach
20 maj 2019, 18:12