

Blakkar

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **8**
- SRM **28.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (14%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.14 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.45 kg (21%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (2.3%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	1 g	60 min	11.8 %
Whirlpool	Simcoe	5 g	50 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ialand	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Bez modyfikacji wody
- 50 g słodu carafa dodane na początek zacierania

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

450 g sŁodu carafa dodane po zacieraniu na wyŁadanie w celu pozyskania koloru
whirpool - 5 g chmielu na flame out
14 gru 2020, 15:10