

CDA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **61**
- SRM **27.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (74%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5.9%)	71 %	600
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3%)	70 %	1034
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.08 kg (2.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	18 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	7 min	13.2 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	5 min	12.7 %

Notatki

- Na 17 litrów wody 3g gipsu piwowarskiego, 1,2g chlorku wapnia.
21 kwi 2021, 07:39